

Національний університет харчових технологій
Науково-технічна бібліотека

Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи

Безалкогольна промисловість: традиції та інновації
Вітчизняний та світовий досвід

Науково-допоміжний бібліографічний покажчик



Київ 2020



УДК 016:663.8
Б39

Безалкогольна промисловість : традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід : наук. – допом. бібліографічний покажчик 1960–2019 рр. / упоряд. Мельничук І. М. ; НТБ НУХТ. – Київ, 2020. – 104 с.

Бібліографічний покажчик включає в себе : інформаційні джерела (книги, монографії, навчальні видання, довідкові видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій, дисертації, тощо) впродовж 1960 – 2018 рр. з актуальних питань виробництва безалкогольних напоїв.

Покажчик розрахований на широке коло науковців, докторантів, аспірантів, викладачів, магістрантів, студентів та всіх, хто цікавиться даною темою.

Зміст

Від упорядника	4
Структура покажчика	5
Розділ 1	7
Загальна характеристика безалкогольних напоїв	7
Розділ 2	26
Законодавча та нормативна база безалкогольної промисловості	26
Розділ 3	29
Економіка безалкогольного виробництва.....	29
Розділ 4	37
Проектування та обладнання безалкогольного виробництва.....	37
Розділ 5	41
Сировина для виробництва безалкогольних напоїв	41
Розділ 6	52
Асортимент безалкогольних напоїв	52
6.1 Мінеральні води	53
6.2 Компот	56
6.3 Квас	61
6.4 Кава	71
6.5 Чай	76
6.6 Соки та нектари	79
Розділ 7	90
Охорона праці безалкогольної промисловості.....	90
Іменний покажчик	91

Від упорядника



Безалкогольні напої – це напої, які не містять алкоголю. Зазвичай, вони, складаються з води, підсолоджувачів та ароматизаторів. Особливим попитом користуються газовані напої купажування, а також поширені безалкогольні ферментовані напої. Поряд з цими напоями постійно зростає попит на газовані і негазовані води (мінеральні, штучно мінералізовані, столові, питні фасовані тощо). Постійне збільшення асортименту газованих та негазованих напоїв, ароматизованих напоїв, чаю та тонізуючих напоїв вимагає гнучкості та високого рівня виробничої ефективності. Безалкогольні напої використовуються в основному для тамування спраги. Вони характеризуються приємним смаком завдяки вмісту цукру та інших екстрактивних речовин, які потрапляють із соками, екстрактами, морсами тощо. Багато безалкогольних напоїв володіють профілактичною або лікувальною дією, що регулюють в організмі водний режим, обмін речовин тощо. Загалом більшість напоїв мають відповідну корисність, яка визначається сукупністю споживних властивостей і характеризується здатністю задовольняти фізіологічні потреби та сприятливо впливати на організм людини. Безалкогольна галузь розвиває випуск низько цукристих виробів, виробів на цукрозамінниках з використанням вторинної молочної сировини.

Безалкогольні напої корисні як дорослим, так і дітям. Їх харчова цінність зумовлена переважно простими вуглеводами – глюкозою, фруктозою, сахарозою, мальтозою тощо. У процесі засвоєння вуглеводів вивільняється велика кількість енергії, необхідної для підтримання життєвих процесів, а також ці напої є найбільш технологічною та перспективною основою для створення функціональних продуктів, які збагачують організм людини біологічно активними речовинами та вирішують проблему дефіциту мікронутрієнтів. Вони є джерелом вуглеводів, органічних кислот, мінеральних речовин, вітамінів та інших біологічно активних компонентів.

Мета цього видання – як найповніше представити інформацію про документи з актуальних питань розвитку безалкогольної промисловості, стандартизації, теорії, методики та практики виробництва пива, обладнання, охорони праці, що вийшли в Україні, та у світі.

Структура покажчика

Покажчик первинних текстових документів, які складені за тематико-галузевим змістом, відображає документи, пов'язані за змістом з декількома країнами, ретроспективний – відображає масив документів виданих в різних країнах з 1960 по 2018 рр.

Критерії бібліографічного відбору:

За видами видань: покажчик містить книги, довідкові видання, навчальні видання, монографії, підручники, статті періодичних видань, автореферати дисертацій тощо впродовж 1960–2018 рр.

Покажчик налічує 856 описів друкованих видань, які розміщені в алфавітному порядку прізвищ авторів чи назв праць (якщо авторів більше трьох). Для прискорення пошуку інформації в кінці видання розміщений іменний покажчик, у якому наведено прізвища авторів та співавторів відповідно до порядкового номеру бібліографічного опису.

Нумерація бібліографічних записів суцільна, бібліографічні записи не дублюються.

Джерелознавчою базою бібліографічного покажчика стали: електронний каталог, електронна бібліотека, електронний архів eNUFTIR науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій, електронний каталог Національної бібліотеки ім В. І. Вернадського. В покажчику використана система гіперпосилань на електронні версії документів.

Покажчик має довідково-інформаційний характер і не претендує на повноту охоплення матеріалу.

Бібліографічні описи складено відповідно до ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.1–2003, ІДТ); ДСТУ ГОСТ 7.80:2007 Бібліографічний запис. Заголовок. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.80–2000, ІДТ); ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления; ДСТУ 3582:2013 Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ); ДСТУ 7093:2009 Бібліографічний запис. Скорочення слів і словосполук, поданих іноземними європейськими мовами (ГОСТ 7.11–2004 (ИСО 832:1994), MOD; ISO832:1994, MOD), ГОСТ Р 7.0.12–2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

Даний показчик включає в себе 7 розділів:

Перший розділ «Загальна характеристика безалкогольних напоїв» представляє матеріали з питань сучасних концепцій, які стосуються виробництва безалкогольних напоїв та технохімічний контроль у галузі.

Другий розділ «Законодавча та нормативна база безалкогольної промисловості» містить документи, що висвітлюють питання державної політики в галузі (Закони України), стандартизації продуктів (подано стандарти України, міждержавні стандарти, міжнародні стандарти).

Третій розділ «Економіка безалкогольного виробництва» увійшли матеріали про сучасний економічний стан та перспективи розвитку безалкогольної промисловості України.

Четвертий розділ «Проектування та обладнання безалкогольного виробництва» представляє матеріали з питань технологічного обладнання та проектування на підприємствах.

П'ятий розділ «Сировина для виробництва безалкогольних напоїв» увійшли матеріали з основних та нетрадиційних видів сировини, використанню води а також водопідготовка для виробництва безалкогольний напоїв

Шостий розділ «Асортимент безалкогольних напоїв» включає шість підрозділів, до яких увійшли такі напої як : мінеральна вода, компот, квас, кава, чай, соки та нектари.

Сьомий розділ «Охорона праці безалкогольної промисловості» включає в себе матеріали з санітарії, гігієни та виробничої безпеки на підприємствах безалкогольної промисловості.

Загальна характеристика безалкогольних напоїв

Книги. Навчальні видання

1. **Бабиченко, Л. В.** Основы технологии и пищевых производств : учеб. / Л. В. Бабиченко – 2–изд., перераб. и доп. – Москва : Экономика, 1974. – 197 с.
2. **Балашов, В. Е.** Техника и технология производства пива и безалкогольных напитков / В. Е. Балашов, В. В. Рудольф – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 248 с.
3. **Банщикова, Т. М.** Безалкогольные напитки / Т. М. Банщикова – 2–изд. – Киев : Реклама, 1986. – 194 с.
4. **Беленький, С. М.** Пути повышения стойкости безалкогольных напитков : обзор / С. М. Беленький – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1978. – 19 с.
5. **Белинская, Е. И.** Повышение стойкости безалкогольных напитков : Заочный семинар в технике и технологии безалкогольных напитков / Е. И. Белинская – Киев : Знание, 1968. – 48 с.
6. **Белинская, Е. И.** Производственный контроль изготовления газированных безалкогольных напитков : Заочный семинар / Е. И. Белинская – Киев : , 1968. – 57 с.
7. **Беличенко, А. М.** Оптимизация размещения предприятий пиво–безалкогольной промышленности : обзорная информ. / А. М. Беличенко, Е. В. Масленникова – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1982. – 23 с.
8. **Белінська, Є. І.** Нове в техніці і технології виробництва безалкогольних напоїв / Є. І. Белінська, С. Д. Рабинович – Київ : Техніка, 1969. – 126 с.
9. **Белінська, Є. І.** Розлив пива, безалкогольних напоїв та мінеральних вод / Є. І. Белінська – Києї : Державне видавництво технологічної літератури, 1958. – 111 с.
10. **Богданов, И. А.** Безалкогольные напитки / И. А. Богданов – Ленинград : Лениздат, 1987. – 127 с.
11. **Брегвадзе, У. Д.** Действие гамма–излучения на безалкогольные напитки и вино–коньячные изделия / У. Д. Брегвадзе – Москва : Пищевая промышленность, 1970. – 132 с.
12. **Булгаков, Н. И.** Техно–химический контроль производства безалкогольных и слабоалкогольных напитков / Н. И. Булгаков, А. П. Зубенко – Москва : Пищепромиздат, 1956. – 320 с.
13. **Бурсиан, А. А.** Средства механизации и автоматизации контроля качества готовой продукции в пиво–безалкогольной промышленности

- Бракеражные автоматы : Обзор / А. А. Бурсиан – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1972. – 19 с.
14. **Гармаш, И. И.** Автоматизация технологических процессов в производстве солодовых экстрактов и безалкогольных напитков / И. И. Гармаш – Киев : Урожай, 1990. – 136 с.
15. **Грегірчак, Н. М.** Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР : лаб. Практикум : навч. посіб. / Н. М. Грегірчак, С. М. Тетеріна, Т. М. Нечипор ; Національний університет харчових технологій – Київ : 2018. – 274 с.
16. **Дейнега, Ф. Д.** Пивоваренная и безалкогольная промышленность УССР за 50 лет Советской власти : Заочный семинар Новое в технологи пиво–безалкогольной промышленности / Ф. Д. Дейнега, С. Д. Рабинович – Киев : Знание, 1967. – 41 с.
17. **Денщиков, М. Т.** Практические советы по производству безалкогольных напитков / М. Т. Денщиков, В. В. Рудольф – Москва : Пищевая промышленность, 1967. – 56 с.
18. **Домарецький, В. А.** Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини : підруч. / В. А. Домарецький, В. Л. Прибильський, М. Г. Михайлов – Вінниця : Нова книга, 2005. – 408 с.
19. **Домарецький, В. А.** Технологія харчових продуктів : підруч. / В. А. Домарецький, М. В. Остапчук, А. І. Українець ; за ред. А. І. Українця; Національний університет харчових технологій – Київ : 2003. – 572 с.
20. **Достижения** в технологии солода и пива : Интенсификация производства и повышение качества – Москва : Пищевая промышленность, 1980. – 352 с.
21. **Жвирблянская, А. Ю.** Микробиологический контроль производства пива и безалкогольных напитков / А. Ю. Жвирблянская – 2–изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1970. – 159 с.
22. **Жвирблянская, А. Ю.** Микробиологический контроль производства пива и безалкогольных напитков / А. Ю. Жвирблянская – 2–изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1970. – 159 с.
23. **Загальна** технологія харчових виробництв у прикладах і задачах : підруч. / Л. Л. Товажнянський, С. І. Бухкало, П. О. Капустенко, Є. І. Орлова ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут" – Київ : \ 2005. – 496 с.
24. **Загальна** технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник / Л. Л. Товажнянський, С. І. Бухкало, П. О. Капустенко, О. П. Арсеньева – Київ : ЦУЛ, 2011. – 832 с.

25. **Загальні технології харчових виробництв** : підручник / В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко ; Міністерство освіти і науки України, Відкритий міжнародний університет розвитку людини "України", Національний університет харчових технологій – Київ : Університет Україна, 2010. – 814 с.
26. **Ильина, Е. В.** Малые предприятия по производству пива, безалкогольных напитков, спирта и ликероводочных изделий : учеб. пособие / Е. В. Ильина – Москва : ДеЛипринт, 2006. – 128 с.
27. **Кацева, С. А.** Влияние углекислого газа и воздуха на качество безалкогольных напитков / С. А. Кацева – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1968. – 48 с.
28. **Кикоин, Г. Г.** Новые разработки в технике и технологи пивоваренного и безалкогольного производства : обзор / Г. Г. Кикоин, В. А. Поляков – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1978. – 16 с.
29. **Кикоян, Г. Г.** Основы автоматизации технологических процессов в пиво–безалкогольной промышленности : учеб. / Г. Г. Кикоян, В. С. Драгушин, С. В. Смирнов – Москва : Пищевая промышленность, 1974. – 192 с.
30. **Колесникова, И. А.** Контроль производства безалкогольных напитков / И. А. Колесникова, Л. М. Бойко, С. М. Ненахова – Киев : Урожай, 1989. – 216 с.
31. **Колчева, Р. А.** Производство пива и безалкогольных напитков : учеб. / Р. А. Колчева, Г. А. Ермолаева – Москва : Агропромиздат, 1985. – 264 с.
32. **Королев, Д. А.** Технология безалкогольных напитков : учеб. пособие / Д. А. Королев, Л. И. Чекан, М. Т. Денщиков – Москва : Пищепромиздат, 1962. – 514 с.
33. **Кругликов, А. Г.** Новый способ организации производства безалкогольных напитков на предприятиях местной промышленности / А. Г. Кругликов, Б. Я. Шнайдер – Москва : ЦИНТИпищепром, 1966. – 52 с.
34. **Лебединська, О. Ю.** Безалкогольна промисловість України : (державна політика, управління, конкурентноспроможність) / О. Ю. Лебединська ; ред. Ю. П. Лебединський. – Київ : 2000. – 144 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-pbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана
35. **Мальцев, П. М.** Технология безалкогольных и слабоалкогольных напитков : учеб. / П. М. Мальцев, М. В. Зазирная. – Москва : Пищевая промышленность, 1970. – 356 с.
36. **Масленникова, Е. В.** Совершенствование развития и размещения пиво–безалкогольной промышленности / Е. В. Масленникова, О. В. Василенко – Москва : Агропромиздат, 1986. – 144 с.

37. **Мелетьев, А. Є.** Технохімічний контроль виробництва солоду, пива і безалкогольних напоїв : підручник / А. Є. Мелетьев, С. Р. Годосійчук, В. М. Кошова ; за ред. А. Є. Мелетьєва – Вінниця : Нова книга, 2007. – 392 с.
38. **Муравицкая, Л. В.** Технохимический контроль пивоваренного и безалкогольного производств и основы управления качеством продукции : учеб. / Л. В. Муравицкая – Москва : Агропромиздат, 1987. – 256 с.
39. **Мялковский, О. В.** Барное дело. Теория и практика приготовления смешанных напитков : ученик / О. В. Мялковский – Киев : Кондор, 2012. – 366 с.
40. **Опыт** внедрения комплексной механизации и автоматизации в пиво–безалкогольном производстве – Москва : ГОСИНТИ, 1961. – 63 с.
41. **Основы** технологии пищевых производств : учеб. / В. В. Артамонова, Е. Н. Белова, Е. А. Варешинаи др. – Москва : Пищевая промышленность, 1978. – 384 с.
42. **Помозова, В. А.** Производство кваса и безалкогольных напитков : учеб. пособие / В. А. Помозова – Санкт Петербург : Гиорд, 2006. – 192 с.
Книга включает основное содержание технологии производства кваса и безалкогольных напитков. Рассмотрены характеристики сырья, технологические режимы получения полуфабрикатов и готовой продукции, пути повышения стойкости напитков, вопросы мойки, дезинфекции на пивобезалкогольных предприятиях. Приведены научные принципы и технологические особенности Производства напитков лечебно-профилактического назначения.
43. **Производство** безалкогольных напитков за рубежом : Обзор / Е. В. Масленникова, О. Н. Чубанова, Л. Н. Сулова, В. Л. Лаврова, Н. В. Музис – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1983. – 39 с.
44. **Производство** пива, вина и безалкогольных напитков в Западной Германии – Москва : ГОСИНТИ, 1960. – 103 с.
45. **Рабинович, С. Д.** Организация поточных механизированных линий цехов розлива на безалкогольных заводах / С. Д. Рабинович – Киев, 1966. – 35 с.
46. **Развитие** безалкогольной промышленности за рубежом : Обзор. информ. Вып. 1 – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1979. – 28 с.
47. **Расчет** продуктов бродильных производств ликеро–водочных и безалкогольных напитков : учеб. пособие / М. М. Коробов, И. М. Ройтер, П. М. Мальцеви др. – Киев : Государственное издательство технологической литературы УССР, 1961. – 259 с.
48. **Розрахунок** продуктів бродильних виробництв, лікєро–горілчаних та безалкогольних напоїв : навч. посіб. / М. М. Коробов, І. М. Ройтер, П. М. Мальцевта ін. – Київ : Вицашкола, 1972. – 380 с.

49. **Романенко, О. Л.** Смакові товари : підручник / О. Л. Романенко ; Київський національний торгівельно–економічний університет – 2 – геvid., доп. та перероб. – Київ : Київський національний торговельно–економічний університет, 2012. – 560 с.
50. **Рудольф, В. В.** Комплексная механизация и автоматизация производства безалкогольных напитков за рубежом / В. В. Рудольф – Москва : ЦНИИТЭИ пищепром, 1961. – 24 с.
51. **Рудольф, В. В.** Механизация технологических процессов производства безалкогольных напитков / В. В. Рудольф – Москва : Пищевая промышленность, 1967. – 180 с.
52. **Рудольф, В. В.** Производство безалкогольных напитков и розлив минеральных вод : учеб. пособие / В. В. Рудольф, В. Е. Балашов – Москва : Агропромиздат, 1988. – 287 с.
53. **Сербезов, Д. М.** Производство безалкогольных напитков / Д. М. Сербезов, М. К. Фурнаджиев ; под. ред. Г. И. Фертмана – Москва : Пищевая промышленность, 1974. – 318 с.
54. **Сербезов, Д. М.** Производство безалкогольных напитков : пер. с болг. / Д. М. Сербезов, М. К. Фурнаджиев ; под. ред. Г. И. Фертмана – Москва : Пищевая промышленность, 1974. – 318 с.
55. **Сирохман, І. В.** Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман – Київ : 2016. – 713 с.
56. **Скаржепа, Е. А.** Таблицы для вычисления плотности, кислотности и содержания углекислоты в безалкогольных напитках / Е. А. Скаржепа – Москва : Пищепромиздат, 1962. – 34 с.
57. **Слюсаренко, Т. П.** Основы микробиологии, гигиены и санитарии пивоваренного и безалкогольного производства : учеб. пособие / Т. П. Слюсаренко, Л. Р. Решетняк – Москва : Агропромиздат, 1989. – 184 с.
58. **Технологии** пищевых производств : учебник / А. П. Нечаев, И. С. Шуб, О. М. Аношина и др. ; под. ред. А. П. Нечаева – Москва : Колос, 2008. – 768 с.
59. **Технология** пивоваренного и безалкогольного производства : Технологические расчеты : практикум : учеб. пособие / А. Е. Мелетьев, В. А. Домарецкий, Н. А. Емельянова, П. В. Колотуша ; под. ред. А. Е. Мелетьева – Киев : Вицашк., 1986. – 191 с.
60. **Технология** пищевых продуктов : учебник / А. И. Украинец, В. А. Домарецкий, Г. А. Симахина и др. ; ред. А. И. Украинец – Киев : Аскания, 2008. – 736 с.
61. **Технология** пищевых производств : учеб. / Л. П. Ковальская, И. С. Шуб, Г. М. Мелькина и др. ; под. ред. Л. П. Ковальской – Москва : Колос, 1997. – 752 с.

62. **Технология** солода, пива и безалкогольных напитков : учеб. / К. А. Калунянц, В. Л. Яровенко, В. А. Домарецкий, Р. А. Колчева – Москва : Колос, 1992. – 446 с.
63. **Технологія** безалкогольних напоїв : підручник / В. Л. Прибильський, З. М. Романова, В. М. Сидорта ін. ; за ред. В. Л. Прибильського ; Національний університет харчових технологій – Київ : 2014. – 310 с.
64. **Технологія** солоду, пива та безалкогольних напоїв у задачах і прикладах : навч. посіб. / А. Є. Мелетьєв, В. А. Домарецький, С. Р. Тодосійчук та ін. ; за ред. А. Є. Мелетьєва ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій – Київ : 2007. – 256с.
65. **Тихомиров, В. Г.** Технология пивоваренного и безалкогольного производств : учеб. / В. Г. Тихомиров – Москва : Колос, 1999. – 448 с.
66. **Химико-технологический** контроль пиво–безалкогольного производства : учеб. / Р. А. Колчева, К. А. Калунянц, Л. А. Херсонова, А. И. Садова – Москва : Агропромиздат, 1988. – 272 с.
67. **Чукмасова, М. А.** Технология пива и безалкогольных напитков : учеб. / М. А. Чукмасова, В. В. Рудольф. – Москва : Пищевая промышленность, 1971. – 503 с.
68. **Экспертиза** напитков : учеб. – справ. пособие / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова ; под. ред. В. М. Позняковского – 5–изд., испр. и доп. – Новосибирск : 2002. – 384 с.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

69. **Вітряк, О. П.** Удосконалення технології безалкогольних напоїв бродіння з використанням нетрадиційних культур мікроорганізмів : автореф. дис....канд. техн. наук : 05. 18. 07 / Вітряк О. П. ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2002. – 21 с.
70. **Зеленко, В. А.** Повышение эффективности использования основных производственных фондов пиво–безалкогольной промышленности Украинской ССР : автореф. дис....канд. экон. Наук : 08. 00. 05 /Зеленко В. А. ; інститут підвищення кваліфікації керівних працівників і спеціалістів переробляючої промисловості – Київ, 1990. – 28 с.
71. **Кислая, Л. В.** Научное обоснование и разработка эффективных способов подготовки и питательных средвпроизв одствебезалкогольных напитков и спирта : автореф. дис.... д–ратехн. Наук : 05. 18. 07 / Кислая Любовь Васильевна ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1992. – 54 с.
72. **Лебединская, О. Ю.** Основные направления развития и повышения эффективности производства безалкогольных напитков на Украине : автореф.

дис...канд. экон. Наук : 08. 00. 05 / Лебединская Ольга Юрьевна; – Киев, 1991. – 24 с.

73. **Ободович, А. Н.** Совершенствование технологи безалкогольных напитков с применением электрохимической обработки полупродуктов и разработка новых видов напитков повышенной стойкости : автореф. дис...канд. техн. наук : 05. 18. 07 / Ободович А. Н. ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1988. – 25 с.

74. **Посметный, Ю. Е.** Разработка технологии производства игристых безалкогольных напитков с использованием растительных экстрактов : автореф. дис...канд. техн. наук : 05. 18. 07 / Посметный Ю. Е. ; Ю. Е. Посметный ; Рижский комбинат игристых и безалкогольных напитков (Рига) ; Академия наук Латвийской ССР (Рига). Институт микробиологии – Москва, 1990. – 25 с.

75. **Рухадзе, Ш. Ш.** Совершенствование процессов разделения с применением мембран при производстве соков и безалкогольных напитков : автореф. дис...канд. техн. наук : 05. 18. 12 / Рухадзе Ш. Ш. ; Ш. Ш. Рухадзе – Москва, 1987. – 21 с.

76. **Урусова, Л. М.** Повышение биологической стойкости пива и безалкогольных напитков на основе изучения их дрожжевой микрофлоры : автореф. дис...канд. техн. наук : 05. 18. 07 / Урусова Л. М. ; Л. М. Урусова ; Московский технологический институт пищевой промышленности – Москва, 1982. – 26 с.

77. **Цулукидзе, М. Л.** Разработка технологии получения плодово–ягодных безалкогольных напитков с применением мембранных способов : автореф. дис...канд. техн. наук : 05. 18. 07 / Цулукидзе М. Л. ; М. Л. Цулукидзе – Москва, 1985. – 25 с.

78. **Шишина, Н. И.** Разработка технологии стабилизированного безалкогольного напитка : автореф. дис...канд. техн. наук : 05. 18. 07 / Шишина Н. И. ; Н. А. Шишина ; московский технологический институт пищевой промышленности – Москва, 1986. – 27 с.

Дисертації на здобуття наукового ступеню

79. **Богатырчук, Л. М.** Разработка технологии хранения хмеля в регулируемой газовой среде для пиво–безалкогольной промышленности : дис...канд. техн. наук : 05. 18. 07 / Богатырчук Леонид Макарович ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1988. – 240 с.

80. **Вітряк, О. П.** Удосконалення технології безалкогольних напоїв бродіння з використанням нетрадиційних культур мікроорганізмів :

дис....канд. техн. наук : 05. 18. 07 / Вітряк Оксана Павлівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2002. – 201 с.

Робота присвячена удосконаленню технології натуральних безалкогольних напоїв шляхом використання нетрадиційних культур мікроорганізмів, що входять до складу "чайного гриба".

81. **Кислая, Л. В.** Научное обоснование и разработка эффективных способов підготовки и питательных средств производстве безалкогольных напитков и спирта. В 2–х томах : дис....д–ратехн. Наук : 05. 18. 07. Т. 1 / Кислая Любовь Васильевна ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1992. – 439 с.

82. **Кислая, Л. В.** Научное обоснование и разработка эффективных способов підготовки и питательных средств в производстве безалкогольных напитков и спирта В 2–х томах : дис....д–ратехн. Наук : 05. 18. 07. Т.2 : Приложения / Кислая Любовь Васильевна ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1992. – 179 с.

83. **Ободович, А. Н.** Совершенствование технологии безалкогольных напитков с применением электрохимической обработки полупродуктов и разработка новых видов напитков повышенной стойкости : дис...канд. техн. наук : 05. 18. 07 / Ободович А. Н. ; А. Н. Ободович ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1988. – 253 с.

Статті з фахових та наукових видань

84. **Аринкина, А. И.** Водоподготовка в производстве безалкогольных напитков / А. И. Аринкина // Пиво и напитки. – 1997. – № 1. – С.18.

85. **Арпуль, О. В.** Дослідження показників якості рослинних екстрактів для збагачення безалкогольних напоїв біологічно активними речовинами / О. В. Арпуль, Н. В. Жукова, О. М. Усатюк // Готельно–ресторанний бізнес : інноваційні напрями розвитку – 2015. – С. 79–81.

86. **Ахмедов, А. У.** Безалкогольные напитки, богатые йодом и биологически активными веществами / А. У. Ахмедов, Х. Т. Саломов // Пиво и напитки – 2003. – № 2. – С. 76.

87. **Баранова, Н. И.** Безалкогольные напитки в ГДР и Скандинавских странах / Н. И. Баранова // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро–водочная). – 1960. – № 1. – С. 2–32.

88. **Безалкогольная карта ресторана // Гостиница и ресторан : бізнес и управление – 2012. – № 4 (99). – С. 50–59.**

89. **Безалкогольные** напитки : медико–биологические аспекты обеспечения качества / Е. Т. Зуев, В. И. Гурьев, В. И. Еремец и др. // Пищевая промышленность – 2002. – № 4. – С. 76–77.
90. **Безалкогольные** напитки с использованием натуральных компонентов и легкой воды / Е. М. Севастьянова, Г. Л. Филонова, О. В. Соболева, Т. А. Головина // Пивоинапитки – 2013. – № 2. – С. 10–12.
91. **Безалкогольные** напитки с использованием природных минеральных вод – фактор насыщения потребительского рынка напитками здоров'я / Е. М. Севастьянова, Г. Л. Филонова, О. В. Соболева и др. // Пиво и напитки – 2013. – № 5. – С. 6–9.
92. **Безалкогольные** напитки специального назначения, обогащенные растительными биологически активными веществами / П. В. Гусев, В. Е. Струкова, В. Т. Христюк, О. Р. Таланян // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология – 2011. – № 4 (322). – С. 59–62.
- Исследованы химический состав и ароматические характеристики пряно-ароматического сырья, составлены его композиции. Разработана технология и составлена рецептура безалкогольного напитка специального назначения на основе виноградного и яблочного соков с добавлением экстрактов хмеля и пряно-ароматических растений.*
93. **Безалкогольный** напиток функционального назначения / Е. Д. Фараджева, А. Е. Чусова, Н. И. Алексеева, К. К. Полянский // Пивоинапитки – 2010. – № 1. – С. 17–19.
94. **Бекалюк, А. Е.** Вторую жизнь безалкогольным напиткам / А. Е. Бекалюк // Пищевая промышленность – 2004. – № 6. – С. 86.
95. **Беличенко, А. М.** Перспективы развития безалкогольной отрасли / А. М. Беличенко ; А. М. Беличенко // Пиво и напитки – 2000. – № 3. ; с. 11–13.
96. **Беличенко, А. М.** Роль безалкогольного напитка в здоровом питании человека XXI века / А. М. Беличенко, Г. Л. Филонова // Пиво и напитки – 1998. – № 3. – С. 39–41.
97. **Беличенко, А. М.** Состояние и основные направления развития безалкогольной отраслей России / А. М. Беличенко ; А. М. Беличенко // Пиво и напитки – 1999. – № 3. ; С. 4–5.
98. **Беличенко, А. М.** Союз производителей безалкогольных напитков / А. М. Беличенко // Пищевая промышленность – 2004. – № 5. – С. 104.
99. **Берестень, Н. Ф.** Безалкогольные напитки на развивающемся рынке Восточной Европы / Н. Ф. Берестень, Ю. Г. Околелова // Пищевая промышленность – 2000. – № 1.

100. **Берестень, Н. Ф.** Функциональность в безалкогольных напитках – концепция и инновационный проект компании "Делер" / Н. Ф. Берестень, О. Г. Шубина // Пиво и напитки – 2000. – № 5. – С. 68–69.
101. **Білий, А.** Новий спосіб змішування компонентів в безалкогольних напоях / А. Білий, В. Погорелов // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 4 (101). – С. 24–25.
102. **Богатова, М. Г.** Безалкогольный напиток Новинка / М. Г. Богатова, Ц. Ц. Дризина, О. И. Крячкова // Пищевая промышленность (пивоваренная и безалкогольная) – 1964. – № 1. – С. 4.
103. **Будаева, В. В.** Технология производства безалкогольных бальзамов / В. В. Егорова, Е. Ю. Школьников, М. Н. Будаева // Пиво и напитки – 2006. – № 1. – С. 40–42.
104. **Вадачкоря, В. З.** Повысить коллоидную стойкость напитков / В. З. Вадачкоря, Я. Д. Каданер // Пищевая промышленность – 1989. – № 4. – С. 28.
105. **Верховский, А. С.** Механизация пртс работ на пиво–безалкогольных предприятиях / А. С. Верховский, П. И. Степанов // Пищевая промышленность – 1988. – №10. – С. 42–43.
106. **Визначення** кисню в безалкогольних напоях і його вплив на їх стійкість / В. М. Кошова, Н. Е. Фролова, З. М. Романова, Т. В. Дубицька // Харчова промисловість – 2008. – Вип.6. – С. 42–43.
107. **Выявление** причин образования осадков в безалкогольных напитках / Е. В. Хорошева, И. Ю. Михайлова, Г. А. Ремнева, Л. М. Урусова // Пиво и напитки – 2016. – №4. – С. 50–53.
108. **Гафарова, Е. Б.** К вопросу об оценке качества безалкогольных напитков / Е. Б. Гафарова, Т. М. Советкина // Пиво и напитки – 1998. – №4. – С. 40–41.
109. **Гойко, І. Ю.** Розроблення безалкогольного напою оздоровчого призначення / І. Ю. Гойко, Н. О. Стеценко, Н. В. Шнайдер // Харчова наука і технологія – 2012. – №3 (20). – С. 75–79.
110. **Догаева, Л. А.** Классификация и идентификационные признаки функциональных безалкогольных напитков / Л. А. Догаева, Н. Т. Пехтерева // Пиво и напитки – 2011. – №5. – С. 62–65.
- В статье предлагается классификация функциональных безалкогольных напитков с использованием иерархического метода.*
111. **Донг, Н. Ф.** Технологія рисового суслу для виробництва безалкогольних ферментованих напоїв / Н. Ф. Донг, С. І. Олійник, В. Л. Прибильський // Наукові праці Національного університету харчових технологій – 2016. – Т. 22, № 3.– С. 239–245.

На основі теоретичних і практичних досліджень у статті показано необхідність розроблення технології сусла із зерна рису для приготування безалкогольних ферментованих напоїв. Визначено оптимальну дисперсність помелу зерна рису та встановлено вплив гідромодуля на тривалість оцукрення затору. Досліджено динаміку накопичення редуруючих речовин у суслі з різною дисперсністю помелів і встановлено оптимальну кількість розріджувальних та оцукрювальних ферментних препаратів.

112. **Дьяченко, М. А.** Безалкогольные напитки как основной сегмент рынка функциональных продуктов / М. А. Дьяченко, И. А. Филатова, А. Ю. Колеснов // Пиво и напитки – 1999. – № 2. – С. 37–40.

113. **Ермолаева, Г. А.** Классификация и технология безалкогольных напитков / Г. А. Ермолаева; Г. А. Ермолаева // Пиво и напитки – 2000. – № 4.; С. 54–55.

114. **Жамилова, Л. М.** Биохимические исследования безалкогольных напитков на основе слизей / Л. М. Жамилова, Х. Т. Саломов // Пиво и напитки – 2000. – № 4. – С. 60.

115. **Жулінська, О. В.** Інноваційні технології функціональних імуномодельючих безалкогольних напоїв / О. В. Жулінська // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг – 2013. – Ч. 1. – С. 146–148.

116. **Заворохина, Н. В.** Моделирование безалкогольных напитков протекторной направленности / Н. В. Заворохина, О. В. Чугунова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2015. – № 2 (31). – С. 49–56.

Статья посвящена моделированию безалкогольных напитков массового потребления, обладающих протекторными свойствами, для жителей Уральского региона. Рассматриваются подходы к подбору функциональных ингредиентов с заданными функциональными свойствами, этапы моделирования, включающие использование «идеального профиля» напитка, сенсорных предпочтений потребителей, маркетинговый и ассоциативный кластер. Приведены данные по изменениям напитков в процессе хранения и регламентируемые показатели.

117. **Зарипов, Г. Т.** Безалкогольный напиток, богатый биологически активными веществами / Г. Т. Зарипов, Х. Т. Саломов, К. Х. Мажидов // Пиво и напитки – 2005. – №3. – С. 27.

118. **Зубченко, В. С.** Вплив освітлювачів на біологічну стійкість безалкогольних напоїв бродіння / В. С. Зубченко, О. П. Вітряк, Л. В. Ткаченко // Харчова промисловість – 2012. – Вип. 13. – С. 19–23.

*Досліджено процес підвищення біологічної стійкості безалкогольного напою бродіння "чайний гриб" за рахунок внесення різних освітлювачів. Встановлено, що найкращий ефект збільшення прозорості напою бродіння з використанням культури *Medusomyces gisevii* V досягнуто за умов додавання комплексного освітлювача, який містить риб'ячий клей:*

бентоніт: біофайн у співвідношенні 1,2 : 80 : 1 відповідно. Результати досліджень можуть бути використані у виробництві безалкогольних напоїв бродіння для збільшення біологічної стійкості та досягнення регламентованого показника терміну зберігання.

119. **Ибрагимова, М. Ю.** Обогащение безалкогольных напитков витаминами / М. Ю. Ибрагимова // Пиво и напитки – 2006. – № 6. – С. 39.

120. **Иванова, В. Д.** Перспективы использования фитоэкстрактов в технологии безалкогольных напитков оздоровительного назначения / В. Д. Иванова, И. Л. Ясинская // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій – 2014 – Т. 2 : Актуальні проблеми зберігання та переробки рослинної сировини і гідробіонтів, Вип. 46 – С. 40–43.

Рассмотрена возможность использования растительных экстрактов в технологии безалкогольных напитков с целью повышения пищевой ценности, содержания биологически активных веществ, в частности антиоксидантного действия.

121. **Идентификация** микробного состава поликультуры рисового гриба на основе получения ферментированных безалкогольных напитков / Л. М. Королева, Е. А. Цед, Н. К. Коваленко, С. С. Нагорная // Пиво и напитки – 2007. – № 2. – С. 40–42.

122. **Из** опыта работы пиво–безалкогольных предприятий // Пищевая промышленность (пивоваренная и безалкогольная) – 1964. – № 7. – С. 9–13.

123. **Использование** нейронных сетей как фактора повышения качества и безопасности пивобезалкогольных напитков при дезинфекции ПЭТ–бутылок / М. М. Благовещенская, И. Г. Благовещенский, Е. В. Роденков, Л. А. Крылова // Хранение и переработка сельхоз сырья – 2013. – № 7. – С. 36–40.

124. **Исследование** влияния растительных экстрактов на микробиологическую стойкость безалкогольных напитков / Х. К. Гаделева, А. А. Никитина, О. А. Данилова и др. // Пиво и напитки – 2011. – № 1. – С. 28–30.

125. **Исследование** коллоидной стабильности безалкогольных напитков на основе модифицированных форм творожной сыворотки / Е. И. Мельникова, В. В. Хрипушин // Пиво и напитки – 2010. – № 5. – С. 50–51.

126. **Итоги** работы предприятий по производству пива, безалкогольных и алкогольных напитков, соков, винодельческой продукции и спирта в 2014 г // Пиво и напитки – 2015. – № 2. – С. 6–7.

127. **Кайшев, В. Г.** Динамика развития производства пива и безалкогольных напитков / В. Г. Кайшев // Пиво и напитки – 2004. – № 1. – С. 6–8.

128. **Калинин, А. Я.** Результаты независимой сравнительной экспертизы безалкогольных напитков, содержащих тонизирующие компоненты / А. Я. Калинин // Пиво и напитки – 2007. – № 5. – С. 4–8.

129. **Капліна, Т. В.** Технологія безалкогольних напоїв із використанням водних екстрактів, отриманих у вихровому шарі феромагнітних частинок /

Т. В. Капліна, Д. А. Миронов // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства іт торгівлі – 2012. – Ч. 2, Вип. 2 (16). – С. 52–58.

130. **Карвацька, М. В.** Емісійна діяльність пивобезалкогольної промисловості / М. В. Карвацька // Управління сучасним підприємством – 2012. – С. 79–81.

131. **Карина, Е.** Губит людей не пиво : Обзор рынка пива / Е. Карина // Мир продуктов – 2014. – № 5 (104). – С. 20–24.

132. **Катаева, С. Е.** Качество и безопасность безалкогольных и слабоалкогольных напитков / С. Е. Катаева // Продукты питания – 2006. – № 14. – С. 30–31.

133. **Клименко, Е.** Кабы хлеб да квас, та и все у нас / Е. Клименко // Продукты&ингредиенты – 2011. – №9 (84). – С. 80.

134. **Кобелев, К. В.** XIX международный симпозиум производств о пива и безалкогольных напитков. Состояние, тенденции перспективы : / К. В. Кобелев, Е. М. Севостьянова // Пиво и напитки – 2015. – № 1. – С. 60–61.

135. **Кобелев, К. В.** XVII Международный симпозиум "Производство безалкогольных напитков, минеральных и питьевых вод. Состояние, тенденции перспективы" / К. В. Кобелев, Г. Л. Филонова, Е. М. Севостьянова // Пиво и напитки – 2012. – № 6. – С. 56–59.

136. **Кобелев, К. В.** XV Юбилейный международный симпозиум по пивоваренной и безалкогольной промышленности / К. В. Кобелев, А. М. Беличко // Пиво и напитки – 2011. – № 3. – С. 68–71.

137. **Ковалева, И. Л.** Стабильность качества безалкогольного напитка – фактор, определяющий его срок годности / И. Л. Ковалева, Г. Л. Филонова // Пиво и напитки – 2014. – № 3. – С. 58–61.

138. **Концентрированные** основы безалкогольных напитков различной функциональной направленности. Новые разработки / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, О. Ф. Еремина // Пиво и напитки – 2007. – № 1. – С. 32.

139. **Корн, А.** Жажда–ничто / А. Корн // Продукты&ингредиенты – 2011. – № 2 (77). – С. 81.

140. **Коростылева, Л. А.** Безалкогольные напитки на основе чая и растительных добавок / Л. А. Коростылева, Т. В. Парфенова, М. А. Ленцова // Пиво и напитки – 2004. – № 3. – С. 38–39.

141. **Корочкина, О. И.** Повышение стойкости безалкогольных напитков / О. И. Корочкина // Пищевая промышленность (пивоваренная и безалкогольная) – 1963. – № 1. – С. 1–5.

142. **Котова, Т. В.** Изучение качества, безопасности и эффективности безалкогольных энергетических напитков / Т. В. Котова, А. С. Разумов, В. М. Позняковский // Пиво и напитки – 2015. – № 1. – С. 52–56.

143. **Котова, Т. В.** Классификация безалкогольных тонизирующих напитков / Т. В. Котова, Н. И. Котова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2016. – № 2 (37). – С. 65–70.

Предложена классификация напитков безалкогольных тонизирующих, построенная с учётом основных принципов и правил. Обозначены новые признаки классификации «время наступления тонизирующего эффекта».

144. **Кошова, В.** Вплив температури на колоїдну й мікробіологічну стійкість безалкогольних напоїв / В. Кошова, С. Пилипенко, Т. Дубіцька // Харчова і переробна промисловість – 2009. – № 2–3 (354–355). – С. 22–23.

145. **Куракин, М. С.** Значимость потребительских свойств безалкогольных напитков / М. С. Куракин, Г. А. Гореликова, Л. А. Маюрникова // Пиво и напитки – 2004. – № 3. – С. 8–11.

146. **Курдюк, М. Г.** Легко засвоюється організмом людини : безалкогольна переробка винограду / М. Г. Курдюк // Виноград. Вино – 2015. – № 3–4 (108–109). – С. 32–33.

147. **Кутателадзе, Л. Л.** В безалкогольной / Л. Л. Кутателадзе, М. А. Гваладзе // Пищевая промышленность – 1989. – № 11. – С. 17.

148. **Магомедов, Г. М.** Безалкогольные напитки "Денеб" – источник пищевых нутриентов / Г. М. Магомедов, Н. Р. Тумалаев, Н. Р. Салихов // Пиво и напитки – 2006. – № 5. – С. 30–31.

149. **Малинка, Е. В.** Спектрофотометрический метод определения фальсификации безалкогольных напитков / Е. В. Малинка // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій – 2013. – Т. 2, Вип. 44. – С. 297–299.

Представлены результаты спектрофотометрического определения синтетических органических красителей в безалкогольных напитках "Бон Буассон" и "Натахтари", основанные на способности красителей поглощать электромагнитное излучение в видимой области спектра.

150. **Международные симпозиумы во ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности** / К. В. Кобелев, А. М. Беличенко, Г. Л. Филонова, Е. М. Севостьянова // Пиво и напитки – 2012. – № 1. – С. 47–49.

151. **Михайлова, Г. А.** Новое в безалкогольной промышленности / Г. А. Михайлова // Пищевая промышленность (пивоваренная и безалкогольная) – 1963. – № 3. – С. 13–14.

152. **Московский завод безалкогольных напитков** // Пищевая промышленность (пивоваренная и безалкогольная) – 1964. – № 7. – С. 12–13.

153. **Нове** у технології безалкогольного напою, отриманого з використанням культури *Medusomyces gisevii* / М. В. Карпутіна, В. Л. Прибильський, Н. О. Григоренко, І. В. Мельник // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій – 2014. – Т. 2 : Актуальні проблеми зберігання та переробки рослинної сировини і гідробіонтів, Вип. 46. – С. 86–91.

*У статті визначено актуальність питання розширення асортименту безалкогольних напоїв на основі нетрадиційної рослинної сировини. Запропоновано застосування цукрового сорго в технології безалкогольного ферментованого напою, отриманого з використанням мікроорганізмів *Medusomyces gisevii*. Визначено, що при заміні цукрового сиропу соком цукрового сорго у кількості (35±0,5) % можна скоротити процес бродіння на 2 доби. При цьому готовий напій збагачується біологічно активними речовинами, зокрема амінокислотами та вітамінами.*

154. **Новый** метод приготовления газированных безалкогольных напитков // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро–водочная) – 1962. – № 4. – С. 23–24.

155. **Обогащение** и окрашивание безалкогольных напитков // Пищевая промышленность – 2001. – № 10. – С. 74–75.

156. **Обработка** брака, полученного при производстве безалкогольных напитков // Пищевая промышленность (пивоваренная и безалкогольная) – 1964. – № 6. – С. 1–2.

157. **Оганесянц, Л. А.** Безопасность–пріоритет в производстве безалкогольных напитков / Л. А. Оганесянц, Г. Л. Филонова, А. В. Орещенко // Пищевая промышленность – 2008. – № 2. – С. 34–35.

158. **Оганесянц, Л. А.** Лучшие пиво, безалкогольный напиток и минеральная вода года / Л. А. Оганесянц, А. М. Беличенко // Пиво и напитки – 2007. – № 1. – С. 50–51.

159. **Оганнисянн, В. Г.** Безалкогольное пиво и технологи его получения / В. Г. Оганнисянн // Пиво и напитки – 2007. – № 6. – С. 19–23.

160. **Определение** синтетического пищевого красителя E110 в безалкогольному напитке / Е. В. Малинка, А. В. Егорова, А. В. Анельчик, В. П. Антонович // Харчова наука і технологія – 2015. – № 1 (30). – С. 29–33.

161. **Определение** цитрат – ионов в складких безалкогольных напитках по молекулярной люминесценции рутина в комплексе с иттрием (III) / С. В. Бельтюкова, О. В. Малинка, В. Д. Бойченко, Ю. С. Ситникова // Харчова наука і технологія – 2016. – № 2. – С. 14–18.

162. **Осипова, Л. А.** Пастеризация функциональных безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Научное обоснование параметров / Л. А. Осипова, Л. В. Капрельянц // Пиво и напитки – 2007. – № 4. – С. 38–39.

163. **Осипова, Л. А.** Фазовое равновесие диоксида углерода при бутылочной пастеризации безалкогольных газированных напитков / Л. А. Осипова,

- О. Г. Маламен // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій – 2007. – Т. 1, Вип. 31. – С. 229–233.
164. **Павлов, А. Г.** Пиво–безалкогольная промышленность России вчера, сегодня, завтра / А. Г. Павлов, В. Д. Шишин // Пиво и напитки – 1996. – № 1. – С. 3–5.
165. **Петрікей, Р. В.** Вплив складу безалкогольних та слабоалкогольних напоїв на розчинність діоксиду вуглецю (CO₂) / Р. В. Петрікей, О. М. Прохоров // Харчова промисловість – 2008. – Вип. 6 – С. 46–47.
166. **Петрікей, Р. В.** Сатурація безалкогольних та слабоалкогольних напоїв / Р. В. Петрікей, О. М. Прохоров // Харчова промисловість – 2008. – Вип. 6. – С. 43–45.
167. **Плетнева, Н. Б.** Оздоровительные свойства безалкогольных напитков и сиропов серии " Витан " / Н. Б. Плетнева // Пиво и напитки – 2009. – № 1. – С. 30–32.
168. **Повышение** стойкости безалкогольных напитков // Пищевая промышленность (пивоваренная и безалкогольная) – 1964. – № 6. – С. 7–8.
169. **Погорелов, В.** Сенсорный анализ продукции на предприятиях пиво–безалкогольной отрасли / В. Погорелов // Пищевые технологии, оборудование, ингредиенты, упаковка FoodTechnologies&Equipment – 2008. – № 7. – С. 64–76.
170. **Получение** основы безалкогольного напитка путем экстракции виноградных выжимок / П. В. Гусев, Л. И. Стрибижева, Н. Ю. Качаева, В. Т. Христюк // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология – 2011. – № 5–6 (323–324). – С. 46–47.
171. **Прибильський, В. Л.** Виробництво безалкогольних напоїв / В. Л. Прибильський // Пищевые технологии, оборудование, ингредиенты, упаковка. FoodTechnologies&Equipment – 2008. – № 7. – С. 18–21.
172. **Рудольф, В. В.** Контроль и учет производства на заводах безалкогольных напитков / В. В. Рудольф // Пищевая промышленность (пивоваренная и безалкогольная) – 1964. – № 2. – С. 7–10.
173. **Саркисов, Г. И.** Современное состояние макросреды предприятий безалкогольной промышленности / Г. И. Саркисов // Пиво и напитки – 2013. – № 4. – С. 6–11.
174. **Свиридова, Г. Н.** Проблемы пиво–безалкогольной отрасли и их решение / Г. Н. Свиридова, О. П. Преснякова // Пиво и напитки – 1997. – № 1. – С. 2.
175. **Связь** между избыточной массой тела и фактическим потреблением кондитерских изделий, продуктов быстрого приготовления (fast food) и сладких безалкогольных газированных напитков (мультицентровое

исследование российских школьников) / И. Я. Конь, Л. Ю. Волкова, Н. Е. Санникова и др. // Вопросы питания – 2010. – Т. 79, № 1. – С. 52–55.

176. **Силаев, А. В.** Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей и его влияние на индустрию производства безалкогольных напитков / А. В. Силаев // Пиво и напитки – 2009. – № 2. – С. 6–7.

177. **Силаева, М. А.** Безалкогольный напиток на основе автолизата инулина топинамбура / М. А. Силаева, К. Р. Арбузова, В. Р. Келешева // Пиво и напитки – 2016. – № 4. – С. 16–18.

178. **Складчиков, В.** Безалкогольные моря мелеют, но... : Ниша безалкогольных напитков / В. Складчиков // Мир продуктов – 2012. – № 8 (87) – С. 50–51.

179. **Складчиков, В.** Горизонты безалкогольного моря / В. Складчиков // Мир продуктов – 2008. – № 7 (48). – С. 20–24.

180. **Скорик, К. Д.** Вплив якості цукру на якість безалкогольних напоїв / К. Д. Скорик // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій – 2001. – № 10, Ч. 2 : Пріоритет ні напрями впровадження в харчову промисловість сучасних технологій, обладнання і нових видів продуктів оздоровчого та спеціального призначення – С. 30–31.

181. **Спельникова, М. И.** Особенности применения воды озера Байкал "Основа" в технологи безалкогольных напитков / М. И. Спельникова, В. Л. Лаврова, М. В. Гернет // Пиво и напитки – 2008. – № 4. – С. 48–50.

182. **Стабилизатор** безалкогольных напитков // Пищевая промышленность – 1989. – № 9. – С. 20–21.

183. **Степанов, Е. Л.** Безалкогольная промышленность России : воспоминание о будущем / Е. Л. Степанов // Пиво и напитки – 1999. – № 1. – С. 4–7.

184. **Тананайко, Т. М.** Новые геродиетические безалкогольные напитки / Т. М. Тананайко, В. В. Романченко, Г. Г. Садовнича // Пиво и напитки – 2011. – № 5. – С. 50–53.

185. **Тбилисский** завод безалкогольных напитков и углекислоты // Пищевая промышленность (пивоваренная и безалкогольная) – 1964. – № 7. – С. 11–12.

186. **Технология** и товароведная оценка и безалкогольных ароматизированных напитков с растительными экстрактами / Е. И. Черевач, М. Е. Вдовченко, М. В. Палагина, Е. С. Фищенко // Пищевая промышленность – 2016. – № 11. – С. 26–29.

*Разработаны композиции экстрактов и научно обоснованы рецептуры безалкогольных ароматизированных напитков «Чайный букет» на основе эфирных масел лимона, грейпфрута и корицы с использованием сапонинсодержащей пищевой добавки из корней мыльнянки (*Saponaria officinalis* L.) в качестве солюбилизующего агента.*

187. **Удодов, С.** Міні-індустрія : класифікація засобів виробництва безалкогольних і слабоалкогольних напоїв / С. Удодов // Харчова і переробна промисловість – 2009. – № 1 (353). – С. 13–15 – Режим доступу : <http://>.
188. **Филонова, Г. Л.** Безалкогольные напитки на натуральной основе / Г. Л. Филонова, В. Н. Стрелков // Пиво и напитки – 2003. – № 1. – С. 48–50.
189. **Филонова, Г. Л.** Отечественная безалкогольная продукция : история, традиции, качество, национальный колорит / Г. Л. Филонова, О. П. Преснякова // Пиво и напитки. – 2005. – № 6. – С. 4–10.
190. **Харламова, Л. Н.** Безалкогольные вина и пиво : актуальные проблемы производства / Л. Н. Харламова, С. А. Хуршудян // Пиво и напитки – 2014. – № 3. – С. 8–10.
191. **Хатунцева, Л. П.** Полупроницаемые мембраны в пиво-безалкогольном производстве / Л. П. Хатунцева, П. М. Яшнова // Пищевая промышленность – 1988. – № 9. – С. 41.
192. **Ценкер, В.** Технология смешивания и дозирования в производстве безалкогольных напитков / В. Ценкер, С. Ю. Корнаков // Пиво и напитки – 2008. – № 1. – С. 27–29.
193. **Шатнюк, Л. Н.** Повысить пищевую ценность безалкогольных напитков / Л. Н. Шатнюк // Пищевая промышленность – 1989. – № 12. – С. 62.
194. **Шишков, Ю. И.** Обогащение безалкогольных напитков витаминами / Ю. И. Шишков, А. А. Рогов // Пиво и напитки – 2004. – № 3. – С. 20–24.
195. **Школьникова, М. Н.** Сроки годности безалкогольных напитков с применением методов ускоренного старения / М. Н. Школьникова, Е. В. Цапалова И. Э. Аверьянова // Пиво и напитки – 2006. – № 4. – С. 82–83.
196. **Ядковская, С. Э.** Биологически активные добавки в технологи безалкогольных напитков / С. Э. Ядковская, Е. А. Горчакова, В. Л. Лаврова // Пиво и напитки – 2000. – № 1. – С. 22–23.
197. **Яромич, Л. П.** Новый безалкогольный напиток / Л. П. Яромич, В. Н. Тимофеева, Е. А. Трилинская // Пиво и напитки – 1996. – № 2. – С. 33.
198. **Ясінська, І. Л.** Безалкогольні сокові напої антиоксидантної дії з фіто екстрактами / І. Л. Ясінська, В. Д. Іванова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій – 2013. – Т. 2, Вип. 44. – С. 55–58.
Розроблено рецептури безалкогольних напоїв із підвищеним вмістом речовин антиоксидантної дії. В отриманих напоях визначено вміст сполук антиоксидантної дії, зокрема суму фенольних сполук, аскорбінової кислоти.
199. **Яшнова, П. М.** Основные критерии оценки качества пива, безалкогольных напитков и минеральных вод / П. М. Яшнова // Пиво и напитки – 1998. – № 2. – С. 10–11.

200. Яшнова, П. М. Программы по улучшению качества пива, безалкогольных напитков и минеральных вод / П. М. Яшнова, А. Б. Яшнова // Пиво и напитки – 1999. – № 4. – С. 12–14.

Розділ 2

Законодавча та нормативна база безалкогольної промисловості

Національні стандарти України

201. **Напої** алкогольні та безалкогольні. Визначення вмісту підсолоджувача стевіозиду методом високоефективної рідинної хроматорграфії – Чинний від 2014–07–01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 10 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.
202. **Напої** безалкогольні. Виробництво. Терміни та визначення понять – На заміну ДСТУ 2368 : 2004 ; Чинний від 2018–06–01 Київ : Укр НДНЦ , 2018 – III, 18 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.
203. **Напої** безалкогольні. Виробництво. Терміни та визначення понять / розроб. Р. Білошицька та ін. – Офіц. вид. – Чинний від 01.10.2005 – Київ : Держспоживстандарт України, 2005. – III, 18 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.
204. **Напої** безалкогольні. Загальні технічні умови / розроб. Р. Білошицька та ін. – Чинний від 2002.10.01 – Офіц. вид. – Київ : Держстандарт України, 2002. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.
205. **Напої** безалкогольні. Загальні технічні умови – На заміну ДСТУ 4069–2002 ; Чинний від 2016–05–01 – Київ : УкрНДНЦ, 2016 – I II, 12 с. : табл. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.
206. **Продукція** безалкогольної промисловості. Метод визначання кислотності – Чинний від 2011–01–01 – Київ : Держспоживстандарт України, 2010 – III, 4 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.
207. **Продукція** безалкогольної промисловості. Метод визначання стійкості Текст – Чинний від 2011–01–01 – Київ : Держспоживстандарт України, 2010 – III, 3 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.

208. **Продукція** безалкогольної промисловості. Методи визначання органолептичних показників та об'єму продукції – Чинний від 2011–01–01 – Київ : Держспоживстандарт України, 2010 – III, 7 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.
209. **Продукція** безалкогольної промисловості. Методи визначання спирту – Чинний від 2011–01–01 – Київ : Держспоживстандарт України, 2010 – III, 8 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.
210. **Продукція** безалкогольної промисловості. Методи визначення сухих речовин – Вид. офіц. – Чинний в Україні від 2009–01–01 – Київ : Держспоживстандарт України, 2008 – III, 14 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.
211. **Продукція** безалкогольної промисловості. Правила приймання та методи відбирання проб – Вид. офіц. – Чинний від 2009–01–01 – Київ : Держспоживстандарт, 2008 – III, 6 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.
212. **Продукція** безалкогольної промисловості. Методи визначання діоксиду вуглецю – Чинний від 2012–01–01 – Київ : Держспоживстандарт України, 2010 – III, 10 с. : табл. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.
213. **Сік** яблучний, концентрати соків яблук і напої, що містять сік яблука. Визначання вмісту патуліну – Київ : УкрНДНЦ, 2016 – Ч. 1 : ДСТУ ISO 8128–1 : 2014 Метод з використанням високороздільної рідинної хроматографії (ISO 8128–1 : 1993, IDT). – Чинний від 2016–06–01 – 2016 – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.
214. **Сік** яблучний, концентрати соків яблук і напої, що містять сік яблука. Визначання вмісту патуліну – Київ : УкрНДНЦ, 2016 – Ч. 2. : ДСТУ ISO 8128–2 : 2014. Метод з використанням тонкошарової хроматографії (ISO 8128–2 : 1993, IDT). – Чинний від 2016–06–01 – 2016 – IV, 6 с. : рис. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.

Нормативні документи

215. **Методичні** положення визначення економічних норм і нормативів у пиво–безалкогольній промисловості на виробництво пива, солоду, мінеральних вод / І. М. Демчак та ін. : Укр. НДІ продуктивності АПК. – Київ : НДІ "Украгропромпродуктивність", 2011. – 74 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення : 19.11.2019). – Назва з екрана.
216. **Методичні** положення і норми продуктивності на виробництво пива, солоду, безалкогольних напоїв, мінеральних вод та інших вод, розлитих у пляшки / І. М. Демчак та ін. ; Укр. НДІ продуктивності агропром. комплексу, Поліс. зонал. н.–д. центр продуктивності агропром. комплексу. – Київ : НДІ "Украгропромпродуктивність", 2013. – 194 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 19.11.2019). – Назва з екрана.

Економіка безалкогольного виробництва

Книги. Навчальні видання

217. **Воинова, Н. В.** Перевод предприятий пиво–безалкогольной промышленности на новые условия планирования и экономического стимулирования / Н. В. Воинова, Я. И. Елисаветский – Москва : Пищевая промышленность, 1970. – 44 с.
218. **Елагина, С. С.** Экономика, организация и планирование производства пива и безалкогольных напитков : учеб. / С. С. Елагина, О. В. Василенко, В. Н. Шестеркина – Москва : Агропромиздат, 1986. – 303 с.
219. **Елагина, С. С.** Экономика, организация и планирование производства пива и безалкогольных напитков : учеб. / С. С. Елагина, О. В. Василенко, В. Н. Шестеркина – Москва : Пищевая промышленность, 1975. – 357 с.
220. **Засыпкин, А. Н.** Пути снижения себестоимости продукции в пиво–безалкогольной промышленности : обзор. информ. Вып. 3 / А. Н. Засыпкин – Москва : ЦНИИТЭИ пищепром, 1980. – 15 с.
221. **Керимов, В. Э.** Производственный учет на предприятиях по выпуску безалкогольных напитков : учеб. – практ. пособие / В. Э. Керимов, О. А. Рожнецкий – Москва : Информ – внедрцентр Маркетинг, 2000. – 156 с.
222. **Косминский, Г. И.** Учет и отчетность в производстве солода, пива и безалкогольных напитков : учеб. / Г. И. Косминский – Могилев : Принтер, 1994. – 220 с.
223. **Расчет** продуктов бродильных производств ликеро–водочных и безалкогольных напитков : учеб. пособие / М. М. Коробов, И. М. Ройтер, П. М. Мальцеви др. – Киев : 1961. – 259 с.
224. **Розрахунок** продуктів бродильних виробництв, лікеро–горілчаних та безалкогольних напоїв : навч. посіб. / М. М. Коробов, І. М. Ройтер, П. М. Мальцев–Київ : Вища школа, 1972. – 380 с.
225. **Технологічний** облік і звітність у виробництві солоду, пива та безалкогольних напоїв : навч. посіб. / В. А. Домарецький, А. Є. Мелетьєв, М. О. Денисов, Р. В. Білошицька – Київ : Інкос, 2005. – 191 с.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

226. **Ерохина, Т. В.** Оптимизация производства и сбыта готовой продукции на предприятиях пищевой промышленности (на примере пиво–безалкогольной отрасли Минпищепрома УССР) : автореф. дис...канд. экон. Наук : 08.00.05 / Ерохина Т. В. ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1983. – 26 с.

227. **Капінус, Л. В.** Реклама як чинник управління поведінкою споживачів (на матеріалах підприємств з виробництва безалкогольних напоїв) : автореф. дис....канд. екон. Наук : 08.00.04 / Капінус Лариса Василівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2010. – 20 с.

Дисертацію присвячено теоретичному узагальненню процесу підвищення ефективності управління поведінкою споживачів через рекламне звернення.

228. **Ковтун, В. П.** Репутаційні ризики та їх вплив на економічну безпеку підприємства (за матеріалами українських виробників безалкогольних напоїв) : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Ковтун Віта Петрівна ; Держ. ВНЗ "Київський національний економічний університет ім. Вадима Гетьмана". – Київ, 2017. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана

229. **Коросташ, А. А.** Совершенствование экономических связей производственных объединений пищевой промышленности Украинской ССР (на примере пиво–безалкогольной промышленности) : автореф. дис....канд. екон. Наук : 08.00.05 / Коросташ А. А. ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1983. – 26 с.

230. **Слободян, Н. Г.** Нормирование расхода материальных ресурсов пиво–безалкогольных предприятий в рыночных условиях: автореф. дис... канд. екон. Наук : 08.00.06 / Слободян Наталия Геннадиевна ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1993. – 21 с.

231. **Федоренко, З. А.** Усиле ниестимулирующей роли заработной платы в повышении эффективности производства (на примере пиво–безалкогольной промышленности Минпищепрома УССР) : автореф. дис...канд. екон. Наук : 08.00.05 /Федоренко Зинаида Афанасьевна ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1982. – 24 с.

232. **Федоренко, З. А.** Усиление стимулирующей роли заработной платы в повышении эффективности производства (на примере пиво–безалкогольной промышленности Минпищепрома УССР) : автореф. дис...канд. екон. Наук : 08.00.05 / Федоренко Занаида Афанасьевна; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1983. – 25 с.

Дисертації на здобуття наукового ступеню

233. **Ерохина, Т. В.** Оптимизация производства и сбыта готовой продукции на предприятиях пищевой промышленности (на примерепиво–безалкогольной отрасли минпищепрома УССР) : дис....канд. екон. Наук : 08.00.05 / Ерохина Татьяна Викторовна; Одеский технологический институтпищевой промышленности–Одесса, 1983. – 258 с.

234. **Зеленко, В. А.** Повышение эффективности использования основных производственных фондов пиво–безалкогольной промышленности Украинской ССР : дис....канд. экон. Наук : 08.00.05 / Зеленко Владимир Андреевич; Государственный агропромышленный комплекс Украинской ССР, Институт повышения квалификации руководящих работников и специалистов перерабатывающей промышленности – Киев, 1990. – 305 с.
235. **Капінус, Л. В.** Реклама як чинник управління поведінкою споживачів (на матеріалах підприємств з виробництва безалкогольних напоїв) : дис....канд. экон. Наук : 08.00.04 / Капінус Лариса Василівна; Національний університет харчових технологій – Київ, 2010. – 193 с.
236. **Коросташ, А. А.** Совершенствование экономических связей производственных объединений пищевой промышленности Украинской ССР (например пиво–безалкогольной промышленности) : дис....канд. экон. Наук : 08.00.05 / Коросташ Александр Анатолиевич; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1983. – 187 с.
237. **Лебединская, О. Ю.** Основные направления развития и повышения эффективности производства безалкогольных напитков на Украине : дис....канд. экон. Наук : 08.00.05 / Лебединская Ольга Юрьевна; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1991. – 161 с.
238. **Мартинов, І. Ю.** Стратегія підприємства на ринку безалкогольної продукції : дис. ... канд. экон. наук : 08.00.04 / Мартинов Ігор Юрійович ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган–Барановського. – Донецьк, 2009. – 169 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-pbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана.
239. **Слободян, Н. Г.** Нормирование расхода материальных ресурсов пиво–безалкогольных предприятий в рыночных условиях : дис...канд. экон. Наук : 08.00.06 / Слободян Наталия Геннадиевна; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1993. – 142 с.
240. **Федоренко, З. А.** Усиление стимулирующей роли заработной платы в повышении эффективности производства (например пиво–безалкогольной промышленности Минпищепрома УССР) : дис...канд. экон. Наук : 08.00.05 / Федоренко Зинаида Афанасьевна; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1983. – 219 с.

Статті з фахових та наукових видань

241. **Алексеев, С. П.** Открытое письмо руководителям компаний – участницам российского рынка алкогольных и безалкогольных напитков / С. П. Алексеев, Ю. А. Захарченко // Пищевая промышленность – 2011. – № 2. – С. 67.
242. **Анализ** рынка безалкогольных напитков в Украине // Продукты&ингредиенты – 2015. – № 9 (128). – С. 32–35.
243. **Анализ** рынка функциональных безалкогольных напитков (на примере города Челябинска) / М. Б. Ребезов, Н. Л. Наумова, С. А. Залилов, Р. В. Комаров, О. В. Зинина // Пиво и напитки – 2011. – № 4. – С. 4–6.
244. **Безалкогольные** напитки как инструмент продаж // Рестораторъ – 2018. – № 4. (152). – С. 64–66.
245. **Безалкогольные** напитки как основной сегмент рынка функциональных продуктов / М. А. Дьяченко, И. А. Филатова, А. Ю. Колеснов, А. А. Кочеткова // Пиво и напитки – 1999. – № 2. – С. 37–40.
246. **Безалкогольные** напитки с использованием природных минеральных вод – фактор насыщения потребительского рынка напитками здоров'я / Е. М. Севостьянова, Г. Л. Филонова, О. В. Соболева и др. // Пиво и напитки – 2013. – № 5. – С. 6–9.
247. **Берестень, Н. Ф.** Безалкогольные напитки на развивающемся рынке Восточной Европы / Н. Ф. Берестень, Ю. Г. Околелова // Пищевая промышленность – 2000. – № 1.
248. **Боброва, Е. А.** Процесс формирования интегрированной системы учета затрат и себестоимости продукции в сфере безалкогольной промышленности / Е. А. Боброва, Н. А. Илюхина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2014. – № 3 (26). – С. 107–114.
249. **Верхівкер, Я. Г.** Продовольча безпека ринку нектарів та соковмісних напоїв в Україні як елемент економічної безпеки підприємств / Я. Г. Верхівкер, В. А. Дроздов // Економіка харчової промисловості – 2012. – № 4. – С. 71–73.
250. **Владыкин, В.** Взятся пить, так пей додна / В. Владыкин // Российский продовольственный рынок – 2013. – № 4 (137). – С. 52–54.
251. **Габинская, О. С.** Оценка конкурентоспособности безалкогольных газированных напитков / О. С. Габинская, Н. С. Дворецкая // Пиво и напитки – 2005. – № 3. – С. 14–16.
252. **Гросс, И. В.** Современные тенденции развития рынка безалкогольных газированных напитков / И. В. Гросс // Пиво и напитки – 2006. – № 4. – С. 66.

253. **Давыденко, С. Г.** Новый эспресс–метод оценки физиологического влияния слабоалкогольных и безалкогольных напитков / С. Г. Давыденко, А. Т. Дедегкаев, Т. В. Меледина // Пиво и напитки – 2014. – № 5. – С. 58–61.
254. **Доронін, В.** Тренд здорових напоїв на ринку безалкогольної продукції України / В. Доронін; В. Доронін // Маркетинг в Україні – 2009. – № 4 (56). – С. 29–31.
255. **Дубодел, Н. П.** Тенденции развития безалкогольных напитков на основе растительного сырья / Н. П.Дубодел // Пиво и напитки – 2014. – № 3. – С. 28–31.
256. **Дьяченко, М. А.** Безалкогольные напитки как основной сегмент рынка функциональных продуктов / М. А. Дьяченко, И. А. Филатова, А. Ю. Колеснов // Пиво и напитки – 1999. – № 2. – С. 37–40.
257. **Жилка, О. А.** Деякі аспекти розвитку підприємств пивобезалкогольної промисловості / О. А. Жилка // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2004. – Дод. до журн. № 15. – С. 139–140.
258. **Иновации** – драйвер мирового рынка безалкогольных напитков // Продукты&ингредиенты – 2014. – № 5 (113). – С. 36–38.
259. **Итоги** работы предприятий по производству пива, безалкогольных и алкогольных напитков, соков, винодельческой продукции и спирта в 2014 г // Пиво и напитки – 2015. – № 2. – С. 6–7.
260. **Іванюта, Т. М.** Ринок пивобезалкогольних напоїв : вплив на економічну безпеку підприємств, виявлення можливостей та загроз / Т. М. Іванюта // Формування ринкових відносин в Україні – 2015. – № 1 (164). – С. 67–70.
- Кризовий стан економіки та розвиток інтеграційних процесів посилюють необхідність дослідження стану економічної безпеки підприємств, що передбачає здатність протистояти небезпекам та загрозам, а також використовувати наявні та потенційні можливості. Виявлення небезпек та можливостей, а також їхнє врахування дозволить підвищити ефективність управління бізнесом сьогодні та гарантувати розвиток у майбутньому.*
261. **Кайшев, В. Г.** Динамика развития производства пива и безалкогольных напитков / В. Г. Кайшев // Пиво и напитки. – 2004. – № 1. – С. 6–8.
262. **Киселев, В. М.** Структура рынка бутилированной воды и ее товароведная оценка / В. М. Киселев, В. В. Сальников // Пиво и напитки – 2009. – № 1. – С. 14–16.
263. **Коваль, А.** Водоворот. Все, что мы знаем о рынке безалкогольных напитков / А. Коваль // Продукты&ингредиенты. – 2011. – № 4 (79). – С. 68–81.
264. **Коваль, А.** Со вкусом / А. Коваль // Продукты&ингредиенты – 2012. – №5 (91). – С. 64–66.
265. **Крупенко, Т.** Не скисают, а рулят кола, квас и лимонад / Т. Крупенко, Ю. Москвина // Продукты&ингредиенты. – 2011. – № 11 (86). – С. 68–69.

266. **Крылова, Н.** Дай мне с дороги вдоволь напиться : Обзор российского рынка безалкогольных напитков / Н. Крылова // Российский продовольственный рынок. – 2013. – № 2 (135). – С. 54–58.
267. **Кто кого?** : Обзор московского рынка безалкогольных напитков // Российский продовольственный рынок. – 2014. – № 2. (142). – С. 38–42.
268. **Куракин, М. С.** Значимость потребительских свойств безалкогольных напитков / М. С. Куракин, Г. А. Гореликова, Л. А. Маюрникова // Пиво и напитки. – 2004. – № 3. – С. 8–11.
269. **Лукашенко, А.** Освежающие росинки : інтерв'ю с коммер. Директором ЧАО "КЗБН" "Росинка" А. Лукашенко / А. Лукашенко, П. Гук; А. Лукашенко, П. Гук // Продукты&ингредиенты. – 2013. – № 6. (103). – С. 44–45.
270. **Махиня, Л.** Тенденции на рынке БАН в Украине / Л. Махиня // Продукты&ингредиенты. – 2014. – № 5 (113). – С. 34–35.
271. **Милашевич, М.** А у нас – квас. А у вас? : Обзор российского рынка безалкогольных напитков / М. Милашевич // Российский продовольственный рынок. – 2014. – № 4 (144). – С. 38–40.
272. **Напитки АСЕ** – перспективное направление развития отечественного рынка безалкогольных напитков. Фирма "Вильд" – надежный партнер в его освоении // Пищевая промышленность. – 2000. – № 1.
273. **Напитки АСЕ** – перспективное направление развития отечественного рынка безалкогольных напитков. Фирма "Вильд" – надежный партнер в его освоении. // Пищевая промышленность. – 2000. – № 2. – С. 47.
274. **Новая** идея рынка безалкогольных напитков // Пиво и напитки. – 2013. – № 6. – С. 50.
275. **Павленко, И.** Напузырились : Обзор рынка сладких газированных напитков / И. Павленко // Продукты Украины. FoodUA. – 2012. – № 4 (35). – С. 33–39.
276. **Савинов, В.** На несколько градусов меньше = Russiansoftdrinksmarket : Российский рынок безалкогольных напитков / В. Савинов // российский продовольственный рынок. – 2012. – № 2 (128). – С. 36–38.
277. **Саломов, Х. Т.** Использование нетрадиционных видов сырья в производстве безалкогольных напитков / Х. Т. Саломов, Л. М. Жамилова, А. Ахмедов ; Х. Т. Саломов, Л. М. Жамилова, А. Ахмедов // Пиво и напитки. – 2000. – № 6.; с. 27.
278. **Саркисов, Г. И.** Основные тенденции развития рынка безалкогольных напитков в Р Ф / Г. И. Саркисов, Л. А. Оганесянц // Пищевая промышленность. – 2013. – № 8. – С. 45–48.

279. **Саркисов, Г. И.** Системный подход к повышению эффективности развития предприятий безалкогольной промышленности / Г. И. Саркисов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 8. – С. 8–11.
280. **Саркисов, Г. И.** Факторы эффективности развития безалкогольной промышленности / Г. И. Саркисов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 10. – С. 8–12.
281. **Складчиков, В.** Горизонты безалкогольного моря / В. Складчиков // Мир продуктов. – 2008. – № 7 (48). – С. 20–24.
282. **Скобелев, В.** Пейте росы с трав подлунных : Обзор российского рынка безалкогольных напитков / В. Скобелев // Российский продовольственный рынок. – 2014. – № 3 (143). – С. 48–51.
283. **Славская, И. Л.** Обзор рынка безалкогольного пива / И. Л. Славская, С. Ю. Макаров, Е. В. Ильина // Пиво и напитки. – 2010. – № 2. – С. 4–6.
284. **Соколов, А.** Обзор рынка безалкогольных напитков в Украине / А. Соколов // Продукты&ингредиенты. – 2014. – № 4 (112). – С. 31–34.
285. **Соколов, А.** Обзор рынка безалкогольных напитков Украины / А. Соколов // Продукты&ингредиенты. – 2014. – № 1 (109). – С. 39–41.
286. **Соколов, А.** Обзор рынка сладких безалкогольных напитков Украины / А. Соколов // Продукты&ингредиенты. – 2013. – № 4 (101). – С. 10–14.
287. **Степанов, Е. Л.** О некоторых тенденциях развития рынка безалкогольных напитков в зарубежных странах / Е. Л. Степанов // Пиво и напитки. – 1999. – № 2. – С. 14–15.
288. **Терентьев, А. Н.** Новости рынка безалкогольных напитков / А. Н. Терентьев, Ю. Н. Обенко // Пивоварение и напитки. – 2002. – № 5. – С. 48–49.
289. **Ткачев, А.** Напоить народ : обзор рынка безалкогольных напитков / А. Ткачев // Академия гостеприимства. – 2015. – № 3–4 (27). – С. 48–56.
290. **Урюпин, Е. А.** Здоровые тенденции на рынке безалкогольных газированных напитков / Е. А. Урюпин // Пиво и напитки. – 2006. – № 3. – С. 52.
291. **Урюпин, Е. А.** Развитие рынка безалкогольных напитков / Е. А. Урюпин // Пиво и напитки. – 2006. – № 1. – С. 54.
292. **Урюпин, Е. А.** Современные тенденции развития рынка безалкогольных газированных напитков / Е. А. Урюпин // Пиво и напитки. – 2005. – № 2. – С. 84.
293. **Хикматуллина, Л.** Больше брендов, хороших и разных=Russian soft drinks market : Российский рынок безалкогольных напитков / Л. Хикматуллина // Российский продовольственный рынок. – 2012. – № 3 (129). – С. 48–50.

294. **Цопа, М.** Дослідження споживчих переваг на ринку безалкогольної продукції і соків як передумова планування збутової діяльності виробничих підприємств / М. Цопа // Маркетинг в Україні. – 2014. – № 4 (85). – С. 48–55.
295. **Шубина, О. Г.** інновації на ринку безалкогольних напівків : вигляд на європейські тенденції / О. Г. Шубина // Пищевая промисленность. – 2000. – № 3. – С. 51.

Проектування та обладнання безалкогольного виробництва

Книги. Навчальні видання

296. **Абарышев, В. М.** Новое оборудование пиво–безалкогольной промышленности, выпускаемое в СССР и зарубежом : обзор. информ. Вып. 6 / В. М. Абарышев. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1980. – 31 с.
297. **Балантер, И. И.** Технологическое проектирование пивоваренных заводов и цехов безалкогольных напитков / И. И. Балантер, Р. И. Берлин, Г. И. Ильяшевская. – Москва : Пищепромиздат, 1962. – 244 с.
298. **Балашов, В. Е.** Дипломное проектирование предприятий по производству пива и безалкогольных напитков : учеб. пособие / В. Е. Балашов. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 288 с.
299. **Балашов, В. Е.** Оборудование предприятий по производству пива и безалкогольных напитков / В. Е. Балашов. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 248 с.
300. **Балашов, В. Е.** Практикум по расчету технологического оборудования для производства пива и безалкогольных напитков : учеб. пособие / В. Е. Балашов. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 188 с.
301. **Дипломное проектирование заводов по производству пива и безалкогольных напитков : учеб. пособие / К. А. Калунянц, Р. А. Колчева, Л. А. Херсонова, А. И. Садова.** – Москва : Агропромиздат, 1987. – 272 с.
302. **Ермолаева, Г. А.** Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков : учеб. / Г. А. Ермолаева, Р. А. Колчева. – Москва : ИРПО, 2000. – 416 с.
303. **Ершов, А. К.** Типизированные агрегаты для розлива пива и безалкогольных напитков производительностью 1000 – 1500 бутылок в час : обзор / А. К. Ершов. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1965. – 32 с.
304. **Ершов, А. К.** Типизированные разливочно – укупорочные машины для пиво–безалкогольной промышленности / А. К. Ершов. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1964. – 32 с.
305. **Жукова, А. И.** Антисептики для обработки оборудования предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности : обзор. информ. / А. И. Жукова, В. Л. Лаврова. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1983. – 20 с.
306. **Ильина, Е. В.** Малые предприятия по производству пива, безалкогольных напитков, спирта и ликероводочных изделий : учеб. пособие / Е. В. Ильина. – Москва : ДеЛипринт, 2006. – 128 с.

307. **Кретов, И. Т.** Технологическое оборудование предприятий бродильной промышленности : учеб. / И. Т. Кретов, С. Т. Антипов. – Воронеж : Воронежский государственный университет, 1997. – 624 с.
308. **Кристалл, З. Б.** Жидкостные сепараторы в пиво–безалкогольной промышленности / З. Б. Кристалл. – Москва : ЦИНТИпищепром, 1965. – 30 с.
309. **Мухин, А. А.** Основные направления создания оборудования для гомогенизации пищевых гидкостей : Обзор / А. А. Мухин. – Москва : ЦНИИТЭИлегпищемаш, 1975. – 55 с.
310. **Номенклатурный справочник** : Оборудование для пиво–безалкогольной промышленности, серийно выпускаемое в 1970 г. – Москва : ЦНИИТЭИлегпищемаш, 1971. – 31 с.
311. **Организация** механических поточных линий розлива безалкогольных напитков в цехах с малой мощностью. – Москва : Знания, 1966.
312. **Попов, В. И.** Оборудование предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности : учеб. / В. И. Попов. – Москва : Пищевая промышленность, 1974. – 280 с.
313. **Рабинович, С. Д.** Организация поточных механизированных линий цехов розлива на безалкогольных заводах / С. Д. Рабинович. – Киев, 1966. – 35 с.
314. **Рудольф, В. В.** Оборудование заводов фруктовых вод / В. В. Рудольф, М. Т. Денщикова. – Москва : Пищевая промышленность 1973. – 269 с.
315. **Рудольф, В. В.** Планово–предупредительный ремонт технологического оборудования заводов безалкогольных напитков / В. В. Рудольф. – Москва : Пищевая промышленность, 1966. – 141 с.
316. **Рудольф, В. В.** Технология и оборудование производства безалкогольных напитков : учеб. пособие / В. В. Рудольф. – Москва : Пищевая промышленность, 1969. – 207 с.
317. **Скурихин, В. М.** Анализ эксплуатации разливочных систем в пиво–безалкогольной промышленности : Обзор / В. М. Скурихин, Г. А. Михайлова. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1972. – 19 с.
318. **Ценник № 84** для переоценки специализированного оборудования спиртовой, ликеро–водоной, винодельческой, пивоваренной промышленности и промышленности безалкогольных напитков / Н. И. Бутина. – Москва : Пищевая промышленность, 1970. – 190 с.
319. **Шкоп, Я. Ф.** Механизация основных производственных процессов на солодовенных и пиво–безалкогольных заводах : Лекция для повышения технических знаний / Я. Ф. Шкоп. – Москва : Пищевая промышленность, 1969. – 80 с.

Статті з фахових та наукових видань

320. **Базиков, В. И.** Новые направления создания оборудования для молочной и пищевой промышленности / В. И. Базиков // Пищевая промышленность. – 2004. – № 9. – С. 36.
321. **Гавва, О. М.** Фасування безалкогольних напоїв у тару з ПЕТФ на обладнанні вітчизняного виробництва / О. М. Гавва, О. О. Кохан // Упаковка. – 2011. – № 5 (84). – С. 39–42.
- Значительная часть напитков упаковывается в бутылки из ПЭТФ. Использование бутылки из ПЭТФ требует некоторых изменений в технологии фасования и в конструктивном исполнении рабочих органов упаковочного оборудования. В статье приведены особенности технологий фасования различных видов напитков в бутылки из ПЭТФ, конструктивные особенности фасовочных машин, технический уровень оборудования украинских производителей.*
322. **Генель, Л. С.** Длительная эксплуатация холодильного оборудования – фактор качества пива и напитков / Л. С. Генель, М. Л. Галкин // Пиво и напитки. – 2008. – № 4. – С. 82.
323. **Зайчик, Ц. Р.** Оборудование для обработки и упаковывания напитков / Ц. Р. Зайчик, Б. Ц. Зайчик // Пиво и напитки. – 2005. – № 1. – С. 74–78.
324. **Ильина, Е. В.** Современное оборудование для групповой упаковки пивобезалкогольной и ликероводочной продукции / Е. В. Ильина, И. Л. Славская, С. Ю. Макаров // Пиво и напитки. – 2009. – № 2. – С. 54–57.
325. **Казаков, К. П.** Экстракционные установки для безалкогольной отряски / К. П. Казаков // Пиво и напитки. – 1998. – № 2. – С. 66.
326. **Нойбольд, Г.** Новое поколение оборудования фирмы Sick International для производства напитков / Г. Нойбольд, Б. Б. Рейтблат, О. С. Макулькина // Пиво и напитки. – 2004. – № 6. – С. 55–57.
327. **Опыт** применения современного оборудования при производстве безалкогольной продукции // Пищевая промышленность. – 2010. – № 11. – С. 38–39.
328. **Папоушек, П.** Оборудование для розлива напитков / П. Папоушек // Пиво и напитки. – 2004. – № 2. – С. 64.
329. **Пауль, Г.** Смешивать можно все. Какие требования будут предъявляться к смесительным системам будущего? / Г. Пауль // Пиво и напитки. – 2005. – № 2. – С. 28–29.
330. **Петрікей, Р. В.** Пристрій для насичення безалкогольних напоїв діоксином вуглецю / Р. В. Петрікей, О. М. Прохоров // Науково–технічні розробки та інноваційні технології. – 2011. – С. 56.
331. **Роганов, Л. Л.** Роль направляючих в кузнечно–прессовом оборудовании / Л. Л. Роганов, Л. Н. Абрамова // Мир техники и технологий. – 2013. – № 6 (139). – С. 56–58.

332. **Сместитель** для безалкогольных напитков // Пищевая промышленность (пивоваренная и безалкогольная). – 1964. – № 6. – С. 4.
333. **Сухомлинов, А. Б.** Использование аналитических приборов Shimadzu для контроля качества и безопасности алкогольных и безалкогольных напитков / А. Б. Сухомлинов // Напитки. Технологии и инновации. – 2014 – № 10 (39). – С. 46–47.
334. **Сучасна** технологія санітарної обробки технологічного обладнання підприємств пивобезалкогольної промисловості мийно–дезінфекційним засобом "Дезактін" / О. В. Гудзь, Н. М. Степанець, Т. М. Тодоренко та ін. // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 48.
335. **Трунов, В. А.** Линии упаковывания газированных пивобезалкогольных напитков / В. А. Трунов // Пиво и напитки. – 2004. – № 1. – С. 42–46.
336. **Трунов, В. А.** Фасовочные и фасовочно–укупорочные машины для пивобезалкогольных напитков / В. А. Трунов // Пиво и напитки. – 2009. – № 4. – С. 64–68.
337. **Хатунцева, Л. П.** Полупроницаемые мембраны в пиво–безалкогольном производстве / Л. П. Хатунцева, П. М. Яшнова // Пищевая промышленность. – 1988. – № 9. – С. 41.
338. **Ценкер, В.** Новые возможности оборудования участков в производстве напитков / В. Ценкер, С. Корнаков // Пиво и напитки. – 2008. – № 5. – С. 74–76.

Розділ 5

Сировина для виробництва безалкогольних напоїв

Книги. Навчальні видання

339. **Белинская, Е. И.** Сырье для изготовления газированных безалкогольных напитков и требования к его качеству / Е. И. Белинская, О. Н. Ганкевич. – Киев : 1963. – 40 с.
340. **Использование** молочной сыворотки в производстве безалкогольных напитков : Обзорн. информ. / А. Г. Храмцов, В. В. Рудольф, М. А. Грум–Гржимайло, А. Я. Пармнрва. – Москва : ЦНИИТЭИ 1977. – 24 с.
341. **Кашурин, А. Н.** Совершенствование переработки сырья для производства безалкогольных напитков / А. Н. Кашурин, В. А. Домарецкий. – Киев : Урожай, 1987. – 127 с.
342. **Колесникова, И. А.** Сырье для производства безалкогольных напитков / И. А. Колесникова, М. В. Зазирная, Н. М. Сергеева. – Киев : Техніка, 1981. – 165 с.
343. **Колесникова, И. А.** Сырье для производства безалкогольных напитков : справочник / И. А. Колесникова, М. В. Зазирная, Н. М. Сергеева. – 2–е изд., перераб. и доп. – Киев : Урожай, 1992. – 240 с.
344. **Шуманн, Г.** Безалкогольные напитки : сырье, технологии, нормативы / Г. Шуманн. – Санкт–Петербург : Профессия, 2004. – 278 с.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

345. **Бакуменко, Л. Л.** Разработка и оптимизация технологических режимов получения экстрактов растительного сырья для пиво–безалкогольной промышленности : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.07 / Бакуменко Лидия Леонидовна ; Киевский технологический институт пищевой промышленности (КТИПП). – Киев, 1986. – 28 с.
346. **Бандуренко, Г. М.** Розробка технології напівфабрикатів для безалкогольних напоїв і пюреподібних продуктів харчування з плодоовочевої сировини : автореф. дис....канд. техн. наук : 05.18.07 / Бандуренко Галина Михайлівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 1997. – 16 с.

Дисертація присвячена теоретичним і експериментальним дослідженням швидкісного подріблення плодоовочевої сировини за допомогою нової конструкції дезинтегратора.

347. **Гваладзе, М. А.** Разработка технологии и спользования вторичного сырья производства цитрусовых настоев в безалкогольной промышленности : автореф. дис....канд. техн. наук : 05.18.07 / Гваладзе М. А. ; Грузинский НИИ садоводства, виноградарства и виноделия. – Тбилиси, 1991. – 23 с.

348. **Осіпчук, Н. В.** Розробка технології безалкогольних напоїв профілактичного напрямку з рослинної сировини : автореф. дис...канд. техн. наук : 05.18.07 / Осіпчук Наталія Василівна; Національний університет харчових технологій – Київ, 2003. – 20 с.

349. **Романова, З. М.** Розробка технології високодисперсних порошків з рослинної сировини для безалкогольних та лікєро–горілочаних напоїв : автореф. дис...канд. техн. наук : 05.18.07 / Романова Зоряна Миколаївна. – Київ, 1999. – 17 с.

Дисертації на здобуття наукового ступеню

350. **Бакуменко, Л. Л.** Разработка и оптимизация технологических режимов получения экстрактов растительного сырья для пиво–безалкогольной промышленности : дис...канд. техн. наук : 05.18.07 / Бакуменко Лидия Леонидовна ; Киевский технологический институтпищевой промышленности (КТИПП). – Киев, 1986. – 251 с.

351. **Бандуренко, Г. М.** Розробка технології напівфабрикатів для безалкогольних напоїв і пюреподібних продуктів харчування з плодоовочевої сировини : дис...канд. техн. наук : 05.18.07 / Бандуренко Галина Михайлівна. – Київ, 1997. – 219 с.

Дисертація присвячена теоретичним і експериментальним дослідженням швидкісного подріблення плодоовочевої сировини за допомогою нової конструкції дезинтегратора.

352. **Кашурин, А. Н.** Совершенствование переработки сырья для производства безалкогольных напитков / А. Н. Кашурин, В. А. Домарецкий. – Киев : Урожай, 1987. – 127 с.

353. **Осіпчук, Н. В.** Розробка технології безалкогольних напоїв профілактичного напрямку з рослинної сировини : дис...канд.техн.наук : 05.18.07 / Осіпчук Наталія Василівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2003. – 201 с.

354. **Романова, З. М.** Розробка технології високодисперсних порошків з рослинної сировини для безалкогольних та лікєро–горілочаних напоїв : дис...канд. техн. наук : 05.18.07 : в 2–х т. Т. 1 / Романова Зоряна Миколаївна. – Київ, 1999. – 190 с.

355. **Романова, З. М.** Розробка технології високодисперсних порошків з рослинної сировини для безалкогольних та лікєро–горілочаних напоїв : дис...канд. техн. наук : 05.18.07 : в 2–х т. Т. 2 : Додатки / Романова Зоряна Миколаївна. – Київ, 1999. – 191–325 с.

356. **Рудольф, В. В.** Производство и использование цитрусовых настоев для безалкогольной промышленности / В. В. Рудольф. – Москва : Пищевая промышленность, 1964. – 117 с.

Статті з фахових та наукових видань

357. **Антибиотические** свойства безалкогольного напитка брожения на основе рисового гриба / Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Волкова, С. В. Королёва та ін. // Пиво и напитки. – 2011. – № 6. – С. 10–13.

*Получены новые данные об антибиотических свойствах безалкогольного напитка брожения на основе рисового гриба *Oryzomyces indicī* РГЦ. В ходе проведенных исследований установлено, что напиток брожения, полученный на его основе проявляет антагонистическую активность в отношении целого ряда условно-патогенных и патогенных микроорганизмов.*

358. **Аринкина, А. И.** Водоподготовка в производстве безалкогольных напитков / А. И. Аринкина // Пиво и напитки. – 1997. – № 1. – С. 18.

359. **Безалкогольные** напитки на натуральном растительном сырье / Е. В. Борисенко, Ю. И. Алексеева, М. Ю. Дикун, С. А. Климова // Пиво и напитки. – 2003. – № 5. – С. 50–52.

360. **Безалкогольные** напитки на основе полизернового сырья / И. О. Казаков, Т. Ф. Киселева, Т. А. Унщикова, Е. В. Цветкова // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 40–43.

361. **Безалкогольные** напитки с использованием натуральных компонентов и легкой воды / Е. М. Севастьянова, Г. Л. Филонова, О. В. Соболева, Т. А. Головина // Пиво и напитки. – 2013. – № 2. – С. 10–12.

362. **Беккерт, М. А.** Натуральные ароматические эссенции для безалкогольных напитков / М. А. Беккерт // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро-водочная). – 1961. – № 2. – С. 10–11.

363. **Бельтюкова, С. В.** Люминесцентное определение консерванта Е – 210 в соках и безалкогольных напитках / С. В. Бельтюкова, Е. О. Ливенцова, О. И. Теслюк // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, Вип. 38. – С. 89–93.

Изучены люминесцентные свойства сорбата комплекса Tb (III) с бензойной кислотой 2,2 - дитиридиллом на силикагеле. Показана возможность прямого люминесцентного определения бензойной кислоты в соках и безалкогольных напитков по сенсibilизированной твердофазной люминесценции иона Tb (III).

364. **Биологически** активные добавки в технологии безалкогольных напитков / С. Э. Ядковская, Е. А. Горчакова, В. Л. Лаврова, М. В. Гернет // Пиво и напитки. – 2000. – № 1. – С. 22–23.

365. **Биохимическое** обоснование использования молочной сыворотки при производстве безалкогольных напитков / С. В. Демченко, Е. В. Барашкина, А. В. Батогов, Е. С. Стрельникова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 5–6 (300–301). – С. 14–16.

366. **Богданова, О. А.** Антимикробные свойства растительных экстрактов для безалкогольных напитков / О. А. Богданова, Т. Н. Иванова, Е. В. Сибирская // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1 (24). – С. 103–107.
367. **Борисенко, А. В.** Нейтральная эмульсия "Замутнитель" для безалкогольных напитков / А. В. Борисенко, Ю. И. Алексеева, С. А. Климова // Пищевые ингредиенты : сырьё и добавки. – 2003. – № 1. – С. 52–54.
368. **Борисенко, Е. В.** Методика создания высококонцентрированных вкусоароматических эмульсий для безалкогольных напитков / Е. В. Борисенко, Ю. А. Алексеева, С. А. Климова // Пищевые ингредиенты : сырьё и добавки. – 2002. – № 2. – С. 18–19.
369. **Буткова, О. Л.** Влияние сахарозаменителей на состав безалкогольных напитков и с растительного сырья / О. Л. Буткова, И. Ю. Михайлова // Пиво и напитки. – 2010. – № 2. – С. 22–24.
370. **Вальтер, Ю.** Инулин – ингредиент для безалкогольных напитков / Ю. Вальтер // Пиво и напитки. – 2000. – № 6. – С. 24.
371. **Васильев, В. П.** Применение пищевых добавок в производстве безалкогольных напитков / В. П. Васильев, Ю. В. Панченко, С. А. Воронов // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 9 (14). – С. 62–64.
372. **Васильев, В. П.** Применение пищевых добавок в производстве безалкогольных напитков / В. П. Васильев, Ю. В. Панченко, С. А. Воронов // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 10 (27). – С. 67–69.
373. **Влияние** загрязнителей воды на стойкость компонентов безалкогольных газированных напитков / И. В. Тимощук, Н. А. Сартина, И. В. Проскунов, Т. А. Краснова // Пиво и напитки. – 2011. – № 1. – С. 31–33.
374. **Востриков, С. В.** Порошкообразный полисолодовый экстракт для безалкогольных напитков / С. В. Востриков, Е. А. Коротких, И. В. Новикова // Пиво и напитки. – 2011. – № 2. – С. 14–15.
375. **Гойко, І. Ю.** Перспективи використання дикорослої сировини для одержання безалкогольних напоїв антиоксидантної дії / І. Ю. Гойко, І. О. Сімахіна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 6. – С. 219–226. – Режим доступу: <http://>.
- У статті обґрунтовано доцільність використання дикорослої лікарської сировини (глоду криваво-червоного, чорноплідної горобини, плодів шипшини) для виробництва безалкогольного напою оздоровчого призначення, вивчено хімічний склад і проаналізовано вплив основних біокомпонентів на функціонування організму людини. Показано, що дикорослі ягоди є багатим джерелом вітамінів, пектинових речовин, вуглеводів, органічних кислот, мінеральних речовин.*
376. **Джабоева, А. С.** Перспективы создания безалкогольных напитков лечебного назначения на основе минеральной воды источника джила-су /

А. С. Джабоева, Л. Г. Шаова, Р. М. Жилова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 5–6 (335–336). – С. 114–115.

377. **Донг, Н. Ф.** Технологія рисового сусла для виробництва безалкогольних ферментованих напоїв / Н. Ф. Донг, С. І. Олійник, В. Л. Прибильський // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 3. – С. 239–245.

На основі теоретичних і практичних досліджень у статті показано необхідність розроблення технології сусла із зерна рису для приготування безалкогольних ферментованих напоїв. Визначено оптимальну дисперсність помелу зерна рису та встановлено вплив гідромодуля на тривалість оцукрення затору.

378. **Дослідження** мікробіологічних і фізико–хімічних показників сусла в технології ферментованих безалкогольних напоїв на основі натуральної рослинної сировини / Д. Д. Карпутіна, С. М. Тетеріна, М. В. Карпутіна, А. В. Короленко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 6. – С. 49–55.

379. **Дубодел, Н. П.** Тенденции развития безалкогольных напитков на основе растительного сырья / Н. П. Дубодел // Пиво и напитки. – 2014. – № 3. – С. 28–31.

380. **Егорова, Е. Ю.** Лекарственно–техническое сырье для безалкогольных бальзамов и сиропов / Е. Ю. Егорова, М. Н. Школьников // Пиво и напитки. – 2008. – № 5. – С. 50–52.

381. **Жирные** кислоты, продуцируемые рисовым грибом при получении безалкогольных напитков брожения / Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Королева, Н. К. Коваленко // Пиво и напитки. – 2012. – № 3. – С. 44–47.

382. **Исполизование** стевии в производстве безалкогольных напитков / М. В. Ромашова, А. К. Чайка, Т. П. Жужжалова и др. // Пиво и напитки. – 2012. – № 3. – С. 40–42.

383. **Использование** Шмаковской минеральной воды для производства безалкогольных напитков / И. Н. Никитина, Т. П. Юдина, Е. И. Цибулько, О. В. Пермякова // Пиво и напитки. – 1997. – № 1. – С. 20–21.

384. **Калинина, Т. М.** Новые безалкогольные напитки на основе растительного сырья и минеральной воды / Т. М. Калинина, Г. И. Косминский // Пиво и напитки. – 1996. – № 1. – С. 30–31.

385. **Калинина, Т. М.** Новые безалкогольные напитки повышенной биологической ценности на основе овощных соков и минеральной воды / Т. М. Калинина, Е. А. Трилинская // Пиво и напитки. – 1999. – № 1. – С. 38–39.

386. **Карпутіна, М. В.** Нешкідливі технології у виробництві безалкогольних напоїв з натуральної рослинної сировини / М. В. Карпутіна, Д. Д. Харгелія //

Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 6. – С. 220–227.

387. **Кацерикова, Н. В.** Моделирование показателей качества безалкогольных коктейлів на основе экстрактов растительного сырья / Н. В. Кацерикова, А. Н. Солопова, Н. И. Одышев // Пиво и напитки. – 2007. – № 3. – С. 38–40.

388. **Киселева, Т. Ф.** Оптимизация ингредиентного состава функциональных безалкогольных напитков / Т. Ф. Киселева // Пиво и напитки. – 2006. – № 4. – С. 62–63.

389. **Комплексная** очистка и подготовка воды для производства безалкогольных напитков // Пищевая промышленность. – 2001. – № 12. – С. 62.

390. **Комплексная** очистка и подготовка воды для производства безалкогольных напитков // Пиво и напитки. – 2002. – № 2. – С. 60.

391. **Комракова, Н. А.** Рациональный уровень углеводов, вносимых в безалкогольные напитки с использованием состоящих из растительного сырья / Н. А. Комракова, Г. Л. Филонова // Пиво и напитки. – 2015. – № 1. – С. 20–25.

392. **Коростылева, Л. А.** Безалкогольные напитки на основе чая и растительных добавок / Л. А. Коростылева, Т. В. Парфенова, М. А. Ленцова // Пиво и напитки. – 2004. – № 3. – С. 38–39.

393. **Коростылева, Л. А.** Использование вторичного сырья при производстве безалкогольных напитков / Л. А. Коростылева, Т. В. Парфенова // Пиво и напитки. – 2007. – № 4. – С. 32–33.

394. **Косминский, Г. И.** Сахарный сироп для безалкогольных напитков с использованием концентрированного яблочного сока / Г. И. Косминский, Л. В. Кузнецова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 1995. – № 1–2 (224–225). – С. 83–85.

395. **Кошечая, В. М.** Использование нетрадиционного сырья при производстве безалкогольных напитков / В. М. Кошечая, В. М. Сидор // Пиво и напитки. – 2012. – № 1. – С. 30–31. – Режим доступа : [http : //](http://).

Изучена возможность использования нетрадиционного сырья растительного происхождения при производстве безалкогольных напитков, и на их основе подобраны и разработаны новые рецептуры напитков премиум класса. Определены органолептические, физико-химические и микробиологические показатели напитков. Подобрана оптимальная концентрация экстракта зеленого чая и определены оптимальные сроки хранения напитков. Проведена дегустация готовых напитков, выбран наилучший образец.

396. **Кошечая, В. М.** Подбор натуральных ароматизаторов для приготовления безалкогольных напитков / В. М. Кошечая, З. М. Романова // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 5 (22). – С. 75–76.

397. **Кошова, В. М.** Дослідження і підбір натуральних інгредієнтів для приготування безалкогольних напоїв / В. М. Кошова, З. М. Романова // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 63–65.
398. **Кузьмина, Е. И.** Сахар в производстве вин и безалкогольных напитков / Е. И. Кузьмина // Сахар. – 2009. – № 7. – С. 34–38.
399. **Кутателадзе, Л. Л.** Тонизирующие безалкогольные напитки с использованием черного байхового чая / Л. Л. Кутателадзе // Пиво и напитки. – 2006. – № 4. – С. 45.
400. **Левакова, С. А.** Биологически активные и пищевые добавки в безалкогольных напитках XXI века / С. А. Левакова, Г. Л. Филонова // Пиво и напитки. – 1999. – № 3. – С. 38–29.
401. **Мельникова, Е. И.** Безалкогольные напитки с компонентами нетрадиционного сырья / Е. И. Мельникова, К. К. Полянский // Пиво и напитки. – 2003. – № 3. – С. 30–32.
402. **Мурзаева, П. Д.** Совершенствование технологии производства безалкогольных напитков на основе инулиносоодержащего сырья / П. Д. Мурзаева, Д. С. Джаруллаев // Пиво и напитки. – 2011. – № 5. – С. 22–24.
403. **Нгуен, Ф. Д.** Вплив термічної обробки рису для приготування сусла у технології безалкогольних ферментованих напоїв / Ф. Д. Нгуен, С. І. Олійник, В. Л. Прибильський // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 8 (204). – С. 61–63.
404. **Нетрадиційна** тонізуюча сировина для виробництва безалкогольних напоїв / В. Кошова, Н. Фролова, Н. Чепель, Т. Дубіцька // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – № 9–10 (361–362). – С. 29–30.
405. **О** пищевых добавках, применяемых при производстве безалкогольных напитков, минеральных вод и винодельческой продукции / А. М. Беличенко, Л. А. Оганесянц, А. В. Орещенкой др. // Пиво и напитки. – 1998. – № 2. – С. 6–9.
406. **Оганнисян, В. Г.** Особенности приготовления сусла для безалкогольного пива, полученного методом ограничения спиртового брожения / В. Г. Оганнисян, Т. В. Меледина, Н. А. Петрова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 2–3 (308–309). – С. 48–51.
407. **Олійник, С. І.** Застосування альмандину у водоочищенні під час виробництва алкогольних та безалкогольних напоїв / С. І. Олійник, В. Л. Прибильський, Н. М. Чуприна // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 2 : Актуальні проблеми зберігання та переробки рослинної сировини і гідробіонтів, Вип. 46. – С. 227–230.

408. **Органолептическая** оценка безалкогольных напитков на основе минеральных вод / Е. М. Севостьянова, О. Л. Буткова, М. М. Ложкомоева и др. // Пиво и напитки. – 2010. – № 6. – С. 42–43.
409. **Осипов, Н. В.** Использование глюкозно–белкового концентрата для приготовления безалкогольных напитков / Н. В. Осипов, В. В. Рудольф // Пищевая промышленность (пивоваренная и безалкогольная). – 1963. – № 4. – С. 11–12.
410. **Осипова, Л.** Фітосироп и для функціональних безалкогольних напоїв / Л. Осипова // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 10 (338). – С. 23–25.
411. **Перспективы** использования экстрактов из лекарственных растений для производства безалкогольных напитков / В. Р. Боровский, О. Н. Голинько, Ю. Н. Анисимова и др. // Проблеми харчування. – 2003. – № 1. – С. 47–54.
412. **Пичугина, Т. В.** Получение сброженной основы для безалкогольных напитков из овсяного сырья / Т. В. Пичугина, Т. Е. Скоробогатая // Пиво и напитки. – 2000. – № 2..; С. 32.
413. **Пичугина, Т. В.** Применение овсяного сырья для приготовления безалкогольных напитков / Т. В. Пичугина, Ю. С. Савинкова; Т. В. Пичугина, Ю. С. Савинкова // Пиво и напитки. – 2000. – № 3..; С. 30.
414. **Позняковский, В. М.** Новый безалкогольный напиток на основе минеральной воды "Ширинская" / В. М. Позняковский, О. В. Голуб, Л. А. Маюрникова // Пиво и напитки. – 1999. – № 5. – С. 23–24.
415. **Растительное** сырье Уральского региона для производства безалкогольных напитков / Н. В. Заворохина, М. П. Соловьева, О. В. Чугунова и др. // Пиво и напитки. – 2013. – № 4. – С. 28–31.
416. **Регенерация** смеси сорбентов после очистки оборотных вод производства безалкогольных напитков / А. П. Ранский, О. С. Худоярова, О. А. Гордиенко и др. // Химия и технология воды. – 2019. – Т. 41, № 5 (271) : вер.–жовт. – С. 537–544.
417. **Рисовый** гриб как продуцент биологически ценных веществ при получении натуральных безалкогольных напитков брожения / Л. М. Королева, З. В. Василенко, Е. А. Цеди и др. // Пиво и напитки. – 2010. – № 4. – С. 12–13.
418. **Романова, З. М.** Особливості технології безалкогольних напоїв з використанням дикорослої ягідної сировини / З. М. Романова, Л. О. Косоголова, Т. В. Арутюнян // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2015. – № 1. – С. 85–91.
419. **Рудольф, В. В.** "Тонкая рябина" (бальзам) – концентрированная основа для безалкогольных напитков / В. В. Рудольф, Л. П. Стасеева // Пиво и напитки. – 1996. – № 2. – С. 36.

420. **Саломов, Х. Т.** Использование нетрадиционных видов сырья в производстве безалкогольных напитков / Х. Т. Саломов, Л. М. Жамилова, А. Ахмедов // Пиво и напитки. – 2000. – № 6. – С. 27.
421. **Силаева, М. А.** Безалкогольный напиток на основе автолизата инулина топинамбура / М. А. Силаева, К. Р. Арбузова, В. Р. Келешева // Пиво и напитки. – 2016. – № 4. – С. 16–18.
422. **Скорик, К. Д.** Качество сахара – важный фактор качества безалкогольных напитков / К. Д. Скорик // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 4 (45). – С. 22–23.
423. **Смирнов, Е. В.** Ароматизаторы для безалкогольных напитков ОАО "Комбинат химико–пищевой ароматики" / Е. В. Смирнов, Г. К. Викторова, Н. М. Метелкина // Пиво и напитки. – 1999. – № 2. – С. 43–44.
424. **Смирнова, А. Э.** О сохранении аскорбиновой кислоты в безалкогольных напитках / А. Э. Смирнова, А. П. Эрреро, Н. М. Стрепкова // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая/ликеро–водочная). – 1960. – № 1. – С. 15–18.
425. **Сорбиновая** кислота как консервант безалкогольных напитков / Н. М. Леонари, З. Г. Михайленко, Л. А. Маркина и др. // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро–водочная). – 1962. – № 8. – С. 12–14.
426. **Спельникова, М. И.** Особенности применения воды озера Байкал "Основа" в технологи безалкогольных напитков / М. И. Спельникова, В. Л. Лаврова, М. В. Гернет // Пиво и напитки. – 2008. – № 4. – С. 48–50.
427. **Співак, М.** За кордоном популярні натуральні підсолоджувачі / М. Співак // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 4 (79). – С. 88.
428. **Технология** водоподготовки в производстве безалкогольных и слабоалкогольных напитков / Е. Т. Зуев, В. И. Гурьев, С. А. Караваева, А. Ф. Солотнов // Пиво и напитки. – 2003. – № 2. – С. 64–65.
429. **Тимошин, А. В.** Плодово–ягодное и дикорастущее растительное сырье в производстве безалкогольных напитков / А. В. Тимошин, Л. Г. Тимошина // Пиво и напитки. – 2010. – № 3. – С. 16–18.
430. **Тимощук, И. В.** Влияние приоритетных загрязнений воды на стойкость основных компонентов безалкогольных напитков / И. В. Тимощук, Т. А. Краснова, Н. А. Сартина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 5–6 (317–318). – С. 20–22.
431. **Филонова, Г. Л.** Безалкогольные напитки на натуральной основе / Г. Л. Филонова, В. Н. Стрелков // Пиво и напитки. – 2003. – № 1. – С. 48–50.

432. **Филонова, Г. Л.** Пряно–ароматическое сырье для создания позитивной безалкогольной продукции / Г. Л. Филонова, И. Л. Ковалева, И. Л. Ковалева // Пиво и напитки. – 2015. – № 5. – С. 58–61.

433. **Фитоосновы** из флоры Беларуси в составах функциональных безалкогольных напитков / Т. М. Тананайко, В. В. Романченко, И. И. Чурина, Г. Г. Садовнича // Пиво и напитки. – 2009. – № 1. – С. 40–42.

434. **Хоконова, М. Б.** Оптимальные параметры аэрации суслу при производстве безалкогольного пива / М. Б. Хоконова, М. А. Устова, А. С. Карашаева // Пиво и напитки. – 2014. – № 1. – С. 26–27.

435. **Царахова, Э. Н.** Стойкость и пищевая ценность безалкогольных напитков из растительного сырья / Э. Н. Царахова, Ф. Л. Кудзиева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 1 (349). – С. 66–67.

Исследованы стойкость и пищевая ценность профилактических напитков, приготовленных с использованием дикорастущих ягод и плодов в различных сочетаниях. В качестве консерванта в разработанных напитках использовали юглон.

436. **Цед, Е. А.** Новый ферментированный безалкогольный напиток на основе рисового гриба *Oryzomyces indicī* РГЦ / Е. А. Цед, Л. М. Королева // Пиво и напитки. – 2007. – № 2. – С. 48–50.

437. **Черевач, Е. И.** Разработка технологии многокомпонентного безалкогольного напитка специального назначения на основе молочной сыворотки / Е. И. Черевач, Л. А. Теньковская, Е. С. Фищенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 45–47.

Представлена разработка технологии безалкогольного железного напитка с использованием молочной сыворотки и тропического фрукта мангостина, обладающего широким спектром фармакологического действия.

438. **Черевач, Е. И.** Растительные антиоксиданты для моделирования безалкогольных напитков биокоррегирующего действия / Е. И. Черевач, Л. А. Теньковская, М. Е. Панкова // Пиво и напитки. – 2013. – № 4. – С. 70–72.

439. **Чистова, Ю. В.** Подготовка воды на безалкогольном производстве / Ю. В. Чистова // Пиво и напитки. – 2005. – № 3. – С. 44.

440. **Школьников, М. Н.** Копеечник забытый–перспективное сырье для производства безалкогольных бальзамов / М. Н. Школьников, Е. В. Аверьянова, И. Э. Цапалова // Пиво и напитки. – 2006. – № 2. – С. 66–67.

441. **Штепа, С. В.** Натуральні ароматизатори для безалкогольної промисловості – СО₂–екстракти / С. В. Штепа, І. В. Солов'янчик // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2004. – дод. до журн. № 15. – С. 59–60.

442. **Экстракт** гуараны – основа новых функциональных безалкогольных напитков / Т. М. Тананайко, В. В. Романченко, И. И. Чурина, Г. Г. Садовнича // Пиво и напитки. – 2007. – № 2. – С. 44–46.
443. **Ядковская, С. Э.** Биологически активные добавки в технологии безалкогольных напитков / С. Э. Ядковская, Е. А. Горчакова, В. Л. Лаврова // Пиво и напитки. – 2000. – № 1. – С. 22–23.

Розділ 6

Асортимент безалкогольних напоїв

Книга

444. **Колесникова, И. А.** Ассортимент безалкогольных напитков / И. А. Колесникова, С. М. Ненахова. – Киев : Урожай, 1991. – 240 с.
445. **Мигальски, Сью.** Коктейли и пунши : классические и безалкогольные напитки / С. Мигальски. – Москва : Крон–Пресс, 1996. – 120 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

446. **Павліш, Л. О.** Формування асортименту нових безалкогольних напоїв оздоровчого призначення : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Павліш Лариса Олегівна ; Київський національний торговельно–економічний університет. – Київ, 2011. – 20 с.

Дисертації на здобуття наукового ступеню

447. **Павліш, Л. О.** Формування асортименту нових безалкогольних напоїв оздоровчого призначення : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Павліш Лариса Олегівна ; Київський національний торговельно–економічний університет. – Київ, 2011. – 258 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана

Статті з фахових та наукових видань

448. **Аникина, Е. В.** Безалкогольный напиток "Чародейка" с ароматом и вкусом хвои / Е. В. Аникина, О. А. Мыльникова // Пиво и напитки. – 1996. – № 2. – С.31.
449. **Бердиченко, Н. Н.** Производство безалкогольного напитка из шиповника / Н. Н. Бердиченко // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро–водочная). – 1961. – № 1. – С. 20–21.
450. **Кузько, Н.** Рентабельна слива на 5 га. Сухофрукти та набори для узвару як інструмент для освоєння нестандартної ніші бізнесу / Н. Кузько // Зерно. – 2015. – № 1 (106). – С. 204–207.
451. **Маюрникова, Л. А.** Безалкогольный йодированный напиток "Антошка" / Л. А. Маюрникова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский // Пиво и напитки. – 1999. – № 2. – С.50.

452. **Невмержицкий, Г.** Узвар – украинский народный напиток. Качественные характеристики новой разработки / Г. Невмержицкий, М. Шидула // Пищевые технологии, оборудование, ингредиенты,упаковка. Food Technologies & Equipment. – 2008. – № 1–2. – С. 6–7.
453. **Ракша-Слюсарева, О. А.** Безалкогольный напиток "Квітковий" / О. А. Ракша–Слюсарева, Н. О. Попова, В. О. Круль // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 9 (95). – С. 64–65.
454. **Рудольф, В. В.** Противоукачивающий безалкогольный напиток "Элкогам" / В. В. Рудольф, Л. П. Стасеева // Пиво и напитки. – 1997. – № 2. – С. 34.
455. **Смирнова, А. Э.** Безалкогольный напиток "Мятный" / А. Э. Смирнова, А. П. Эрреро // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро–водочная). – 1961. – № 2. – С. 12–13.
456. **Смирнова, А. Э.** Безалкогольный напиток "Спортивный" / А. Э. Смирнова, Н. А. Токмачева // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро–водочная). – 1960. – №1. – С. 9–10.
457. **Ханцин, Я. Г.** Новые безалкогольные напитки "Весенний" и "Фруктовый" / Я. Г. Ханцин // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро–водочная). – 1962. – № 8. – С. 7–9.

6.1 Мінеральні води

Книги

458. **Збуржинський, В. Ф.** Виробництво пива, прохолодних напоїв та мінеральних вод в Україні: стратегія ефективності економічного зростання / В. Ф. Збуржинський ; відп. ред. П. П. Борщевський ; НАН України, Рада по вивченню продукт. сил України. – Київ : Науковий світ, 2002. – 197 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана
459. **Мінеральні води Закарпаття. Питне лікувальне використання** / І. С. Лемко та ін. ; ред. М. В. Лобода, Л. П. Киртич. – Ужгород : Інформаційно–видавниче агенство "ІВА", 1997. – 176 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана.
460. **Мінеральні води України** / Б. І. Аксентійчук ; ред. Е. О. Колесник, К. Д. Бабова. – Київ : Купріянова, 2005. – 576 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана.

461. **Огняник, М. С.** Мінеральні води України : підручник / М. С. Огняник ; Київський національний університет ім. Тараса Шевченка. – Київ : Видавничо–поліграфічний центр "Київський університет", 2000. – 216 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана.
462. **Шаповалова, І. О.** Стратегічний розвиток ринку мінеральної води в Україні : монографія / І. О. Шаповалова. – Миколаїв : МДАУ, 2009. – 437 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана.

Статті з фахових та наукових видань

463. **Бамбура, О.** Мінеральна природна та питна вода в Україні (ринок, упаковка, тенденції) / О. Бамбура // Упаковка. – 2015. – № 1 (104). – С. 10–12.
464. **Білецька, Г. А.** Рекреаційні ресурси мінеральних вод Хмельницької області / Г. А. Білецька // Довкілля та здоров'я. – 2008. – № 4 (47). – С. 28–31.
465. **Гульовата, Х. Г.** Архітектура автоматизованої системи моніторингу і дослідження характеристик мінеральних вод / Х. Г. Гульовата, І. Г. Цмонь, Д. Д. Пелешко // Автоматика. Автоматизация. Электротехнические комплексы и системы. – 2008. – № 1. – С. 130–137.
466. **Заїнчковський, А. О.** Ринок мінеральної води в Україні: проблеми якості та безпеки / А. О. Заїнчковський, А. М. Кушніренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 4. – С. 120–129.

У статті розглянуто сучасний стан ринку, наведено результати досліджень якості та безпечності мінеральної природної води. Проведено оцінювання якості та безпечності мінеральної води, що реалізується на ринку України, за допомогою показників відповідності маркування та пакування дослідних зразків лікувально-столових мінеральних вод.

467. **Заїнчковський, А. О.** Розвиток інтеграційного простору на ринку мінеральної води / А. О. Заїнчковський, А. М. Кушніренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 41. – С. 141–143.

У статті представлений аналіз динаміки інтеграційного простору на ринку мінеральної води й запропоновані інструменти для покращення свого розвитку.

468. **Заїнчковський, А. О.** Розвиток інтеграційного простору ринку мінеральної води в Закарпатській області / А. О. Заїнчковський, А. М. Кушніренко // Проблеми економіки підприємств в сучасних умовах. – 2011. – С. 104–105.

469. **Заїнчковський, А. О.** Розвиток конкурентних переваг на ринку мінеральної води в Закарпатській області / А. О. Заїнчковський, А. М. Кушніренко // Управління сучасним підприємством. – 2012. – С. 16–18.
470. **Застосування** природних мінеральних матеріалів у механічному очищенні води для напоїв / С. І. Олійник, В. Л. Прибильський, І. О. Самченко, Л. А. Тарасюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 2. – С. 238–246.
471. **Івасівка, С. В.** Природні мінеральні води України / С. В. Івасівка // Вода і водоочисні технології. – 2008. – № 2 (26). – С. 40–43.
472. **Кисилевська, А.** Санітарно-гігієнічний стан водопункту мінеральної води : кваліметричний метод оцінки / А. Кисилевська, О. Нікіпелова, О. Новодран // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2013. – № 6 (85). – С. 41–47.
473. **Коваленко, О. О.** Кінетичні закономірності процесу дегазації штучно насиченої CO₂ мінеральної води / О. О. Коваленко, І. В. Курчевич // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 3 (20). – С. 8–11.
474. **Малишева, Н. Ю.** Аналіз розвитку та основних тенденцій ринку мінеральної води в Україні / Н. Ю. Малишева // Агросвіт. – 2013. – № 14. – С. 57–60.
475. **Мітяєва, Т. Л.** Дослідження відношення споживачів до бренду на ринку мінеральних вод / Т. Л. Мітяєва, М. О. Зайцев // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 666–671.
476. **Нікепелова, О.** Мінеральні лікувальні води : методологічні підходи вивчення і стандартизації / О. Нікепелова, А. Кисилевська // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2009. – № 2 (57). – С. 8–14.
477. **Нікіпелова, О.** Мінеральні лікувальні води : контроль безпечності та моніторинг мінімальних специфікацій якості у польових умовах / О. Нікіпелова, А. Кисилевська, Л. Солодова // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2009. – № 5 (60). – С. 53–58.
478. **Олексюк, О.** "Невагоме багатство" ринку мінерально-столових вод України / О. Олексюк // Маркетинг в Україні. – 2009. – № 2 (54). – С. 17–22.
479. **Онищенко, І. П.** Різноманітність мінеральних вод України / І. П. Онищенко // Безпека життєдіяльності. – 2014. – № 9. – С. 34–35.
480. **Тур, О. В.** Основні тенденції на ринку мінеральної води України / О. В. Тур // Управління сучасним підприємством. – 2013. – С. 163–165.
481. **Шатова, І.** Мінеральна вода та об'єкти права інтелектуальної власності / І. Шатова // Інтелектуальна власність. – 2011. – № 3. – С. 45–50.

6.2 Компот

Книги

482. **Лазарева, О.** Овощные и фруктовые напитки, кисели, компоты, лимонады, соки, смузи, коктейли / Оксана Лазарева. – Харьков : 2015. – 255 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана.
483. **Тарасова, Н. П.** Большая книга напитков. Крюшоны, коктейли, смузи, компоты, квасы / Надежда Тарасова. – Харьков : Vivat, 2018. – 221, с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана.

Статті з фахових та наукових видань

484. **Ахмедов, М. Э.** Интенсификация технологии тепловой стерилизации консервов "компот из яблок" с предварительным подогревом плодов в ЭМП СВЧ / М. Э. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 1 (302). – С. 115–116.
485. **Ахмедов, М. Э.** Математические модели продолжительности и скорости нагрева компотов до конечной температуры при ротационной стерилизации в потоке нагретого воздуха / М. Э. Ахмедов, Т. А. Исмаилов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 1 (296). – С. 89–91
486. **Ахмедов, М. Э.** Новый способ производства консервов "Компот из груш и айвы" / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова, А. У. Атаева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 3. – С. 50–52.
487. **Ахмедов, М. Э.** Ротационное воздушно–испарительное охлаждение компотов в стеклянной таре / М. Э. Ахмедов, Т. А. Исмаилов // Пищевая промышленность. – 2006. – № 2. – С. 40.
488. **Ахмедов, М. Э.** Способ производства десертного компота из абрикосов / М. Э. Ахмедов, С. А. Ильясова, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5–6 (341–342). – С. 111–113.
489. **Ахмедов, М. Э.** Ступенчатая ротационная стерилизация компота из персиков в потоке нагретого воздуха и горячей воде / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 3. – С. 40–42.
490. **Ахмедов, М. Э.** Энергосберегающая технология тепловой стерилизации консервов "Компот из сливы" / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 2. – С. 32–35.
491. **Ахмедова, М. М.** Использование электромагнитного поля СВЧ для стерилизации консервированного компота из яблок / М. М. Ахмедова,

М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 10. – С. 31–33.

Представлены результаты исследований по совершенствованию технологического процесса производства консервированного компота из яблок с использованием электромагнитного поля СВЧ и высокотемпературной стерилизации.

492. **Ахмедова, М. М.** Новый способ высокотемпературной стерилизации компота из черешни / М. М. Ахмедова, М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 9. – С. 34–36.

Приведены результаты исследований высокотемпературной тепловой стерилизации компота из черешни с предварительным нагревом плодов насыщенным водяным паром. Установлен режим тепловой стерилизации, который обеспечивает существенное сокращение продолжительности тепловой обработки и улучшение качества готовой продукции.

493. **Влияние** параметров теплоносителя на выбор режимов высокотемпературной ротационной стерилизации компотов в потоке горячего воздуха / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 2–3 (314–315). – С. 74–76.

494. **Высокотемпературная** ротационная стерилизация компотов / М. Э. Ахмедов, С. С. Шихалиев, Н. С. Суракатов, М. М. Рахманова // Пищевая промышленность. – 2009. – № 7. – С. 30–31.

495. **Дарбишева, А. М.** Эффективность тепловой стерилизации компота из вишни с использованием высокотемпературных теплоносителей / А. М. Дарбишева, А. Ф. Демирова, М. Э. Ахмедов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 6. – С. 22–24.

Режимы тепловой стерилизации, используемые в консервной промышленности, имеют относительно большую продолжительность, не обеспечивают равномерности тепловой обработки периферийных и центральных слоев продукта, а также требуют большого расхода тепловой энергии и охлаждающей воды.

496. **Демидова, А. Ф.** Математическое моделирование процесса ступенчатой тепловой обработки консервов "Компот из яблок" / А. Ф. Демидова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 83–85.

497. **Демирова, А. Ф.** Исследование прогреваемости консервов "Компот из черешни" при различных состояниях банки / А. Ф. Демирова, М. С. Мурадов, Э. М. Гаджиева ; А.Ф. Демирова, М.С. Мурадов, Э.М. Гаджиева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – №10.;С. 27–28.

498. **Демирова, А. Ф.** Математическая модель ступенчатого нагрева при производстве консервов "Компот из винограда" / А. Ф. Демирова // Известия

высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5–6 (323–324). – С. 90–92.

499. **Демирова, А. Ф.** Новый способ консервирования компотов с предварительным подогревом плодов насыщенным водяным паром / А. Ф. Демирова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 1. – С. 95–97.

Представлены результаты исследований ступенчатой тепловой стерилизации компота из черешни с предварительным нагревом плодов насыщенным водным паром. Установлен режим ступенчатой тепловой стерилизации, который обеспечивает существенное сокращение продолжительности обработки.

500. **Демирова, А. Ф.** Способ ступенчатой стерилизации консервов "Компот из яблок" в стеклянной таре СКО 1–82–1000 / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 1. – С. 76–77.

Представлен способ ступенчатой стерилизации компота из яблок в стеклянной таре СКО 1-82-1000 в горячей воде с последующим водяным охлаждением и ротацией тары. Способ обеспечивает сокращение продолжительности процесса, экономию тепловой энергии, а также равномерность тепловой обработки продукта и повышения качества готовой продукции.

501. **Демирова, А. Ф.** Стерилизация компотов в стеклянной таре СКО 1–82–1000 со ступенчатым нагревом и охлаждением в статическом состоянии / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 4 (316). – С. 88–90.

502. **Демирова, А. Ф.** Ступенчатая ротационная стерилизация компотов в стеклянной таре СКО 1–82–1000 / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 4 (316). – С. 72–74.

503. **Демирова, А. Ф.** Ступенчатая стерилизация компотов в горячей воде в стеклянной таре СКО 1–82–3000 в статическом состоянии / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 2. – С. 13–15.

Представлен способ стерилизации компотов в стеклянной таре СКО 1-82-1000 в горячей воде ступенчатым водяным охлаждением при статическом состоянии банок. Способ обеспечивает сокращение продолжительности процесса, экономию тепловой энергии и охлаждающей воды, повышение качества готовой продукции.

504. **Демирова, А. Ф.** Ступенчатая стерилизация компотов в стеклянной таре СКО 1–82–3000 / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 4. – С. 13–15.

505. **Демирова, А. Ф.** Технология производства компотов с использованием воздушно–водоиспарительного охлаждения / А. Ф. Демирова // Известия

высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5–6 (323–324). – С. 36–38.

Предложена технология тепловой стерилизации компотов в стеклянной таре 1-82-100, позволяющая значительно интенсифицировать процесс стерилизации и повысить качество продукции.

506. **Джаруллаев, Д. С.** Производство компотов из семечковых плодов / Д. С. Джаруллаев, А. В. Алиев // Пищевая промышленность. – 2013. – № 10. – С. 40–41.

507. **Джаруллаев, Д. С.** Технология компотов из косточковых плодов с использованием электромагнитного поля СВЧ / Д. С. Джаруллаев, С. А. Ильясова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 4. – С. 55–56.

508. **Джаруллаев, Д. С.** Технология производства компота из яблок и сиропа для его заливки / Д. С. Джаруллаев, А. В. Алиев // Пищевая промышленность. – 2014. – № 1. – С. 60–61.

509. **Исмаилов, Т. А.** Критерии эффективности выбора режимов стерилизации компотов в стеклянной таре / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов, М. М. Рахманова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 11. – С. 32–34.

510. **Исмаилов, Т. А.** Математическая модель процесса ступенчатого воздушно–водоиспарительного охлаждения компотов / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 49–50.

511. **Исмаилов, Т. А.** Применение математического эксперимента при расчете режимов тепловой стерилизации компотов в потоке нагретого воздуха / Т. А. Исмаилов, В. В. Пинянский, Н. М. Ахмедов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 1. – С. 26–30.

512. **Использование** высокотемпературной тепловой стерилизации и ЭМП СВЧ в технологии производства компота из айвы / А. Ф. Демирова, Г. И. Касьянов, А. М. Дарбишева и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2–3 (344–345). – С. 121–123.

Представлены результаты исследований по разработке режимов высокотемпературной ротационной стерилизации компота из айвы с использованием двухступенчатой СВЧ-обработки до и после заливки плодов сиропом.

513. **Использование** СВЧ–энергии для интенсификации тепловой стерилизации компотов / М. С. Ахмедов, А. Ф. Демирова, М. М. Ахмедова, Р. А. Ахмедов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 5. – С. 27–29.

514. **Исригова, Т. А.** Товарное качество компотов из винограда в зависимости от режимов стерилизации / Т. А. Исригова, М. М. Салманов // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 2. – С. 28–29.
515. **Новый** способ ротационной стерилизации консервов "компот из яблок" в потоке нагретого воздуха с воздушным охлаждением / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов, В. В. Пиняскин, Н. М. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 2–3 (308–309). – С. 42–43.
516. **Омаров, М. М.** Диетические компоты из абрикосов предгорной зоны Дагестана / М. М. Омаров, М. Н. Исламов, Х. Б. Дагирова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 2. – С. 62–63.
517. **Омаров, М. М.** Экономическая эффективность производства компотов с низкой концентрацией сахарного сиропа / М. М. Омаров, М. С. Аминов, М. Н. Исламов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1999. – № 9; С. 21–22.
518. **Оптимизация** параметров высокотемпературной ротационной стерилизации компотов в таре СКО 1–82–500 / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова, В. В. Пиняскин, М. М. Ахмедова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 11. – С. 13–15.
519. **Рудометова, Н. В.** Особенности выделения синтетических красителей из консервированных компотов / Н. В. Рудометова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 2. – С. 47–48.
520. **Салманов, М. М.** Влияние биологических особенностей сортов винограда на качество компотов / М. М. Салманов, Т. А. Исригова // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 6. – С. 38–39.
521. **Салманов, М. М.** Выбор режима стерилизации для приготовления компотов и маринадов из винограда / М. М. Салманов, Т. А. Исригова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 1 (278). – С. 57.
522. **Совершенствование** технологии производства компотов с применением предварительного СВЧ–нагрева плодов в таре / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов, В. В. Пиняскин, Н. М. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 2–3 (308–309). – С. 75–76.
523. **Способ** консервирования компота из яблок с предварительным подогревом плодов в банках горячей водой / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов, Н. М. Ахмедов, В. В. Пиняскин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 68–69.
524. **Ткач, Н.** Інтенсифікація забарвлення фруктових компотів соком аронії / Н. Ткач, Г. Хомич // Харчова і переробна промисловість. – 2000. – № 1. – С. 10–11.

6.3 Квас

Книги. Навчальні видання

525. **Аринкина, А. И.** Совершенствование производства ржаного солода, концентрата квасного суслу и кваса : Обзор / А. И. Аринкина, В. В. Рудольф, М. О. Гореславская. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1983. – 27 с.
526. **Помозова, В. А.** Производство кваса и безалкогольных напитков : учеб. пособие / В. А. Помозова. – Санкт–Петербург : Гиорд, 2006. – 192 с.
527. **Рудольф, В. В.** Производство кваса / В. В. Рудольф. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 153 с.
528. **Технологія** солодових екстрактів, концентратів квасного суслу і квасу : навч. посіб. / Н. О. Ємельянова, Н. Я. Гречко, В. М. Кошова, В. Х. Суходол Український державний університет харчових технологій – Київ : 1994. – 152 с.
529. **Якубович, Ф. Ф.** Производство хлебного кваса / Ф. Ф. Якубович. – 2–е изд. – Москва : Пищевая промышленность, 1968. – 159 с.
530. **Якубович, Ф. Ф.** Производство хлебного кваса / Ф. Ф. Якубович. – Москва : Пищепромиздат, 1961. – 92 с.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

531. **Берестень, Н. Ф.** Разработка интенсивной технологии концентрата квасного суслу с применением биокатализаторов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Берестень Николай Федорович ; Московский технологический институт пищевой промышленности – Москва, 1987. – 25 с.
532. **Ганчук, В. Д.** Разработка технологии ржаного солода как сырья для производства концентрата квасного суслу : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Ганчук В. Д. ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1985. – 28 с.
533. **Дулька, О. С.** Удосконалення технології хлібного квасу з використанням підготовленої води та нового штаму дріжджів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Дулька Ольга Степанівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2019. – 21 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана.
534. **Емельянова, Н. А.** Разработка и совершенствование технологии солодовых экстрактов, концентрата квасного суслу и солода для их производства : автореф. дис. ... д–ра техн. наук : 05.18.07 / Емельянова Н. А. ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1990. – 51 с.

535. **Косоголова, Л. А.** Разработка способов повышения биологической стойкости солодовых экстрактов и концентрата квасного сусла : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Косоголова Л. А. ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1992. – 21 с.
536. **Прибыльский, В. Л.** Разработка технологии кваса лечебнопрофилактического назначения с использованием новых штаммов дрожжей и молочнокислых бактерий : автореф. дис.. канд. техн. наук: 05.18.07 / Прибыльский Виталий Леонидович ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1992. – 21 с.
537. **Сидор, В. М.** Удосконалення технології випарювання квасного і солодового сусла при виробництві їх концентратів : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.07 / Сидор Василь Михайлович ; Український державний університет харчових технологій – Київ, 1996. – 16 с.
538. **Сугулова, Н. П.** Совершенствование процесса приготовления заторов в производстве концентрата квасного сусла : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.07 / Сугулова Наталья Павловна ; Украинский государственный университет пищевых технологий – Киев, 1993. – 22 с.
539. **Штырева, Н. В.** Совершенствование технологии приготовления ферментированного ржаного солода в процессе производства концентрата квасного сусла : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.07 / Штырева Н. В. Московский технологический институт пищевой промышленности – Москва, 1979. – 24 с.

Дисертації на здобуття наукового ступеню

540. **Емельянова, Н. А.** Разработка и совершенствование технологии солодовых экстрактов, концентрата квасного сусла и солода для их производства. В 2–х томах : дис. ... д–ра техн. наук: 05.18.07. Т.2 : Приложение / Емельянова Нина Александровна ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1990. – 285 с.
541. **Емельянова, Н. А.** Разработка и совершенствование технологии солодовых экстрактов, концентрата квасного сусла и солода для их производства. В 2–х томах : дис. ... д–ра техн. наук: 05.18.07. Т.1 / Емельянова Нина Александровна ; – Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1990. – 429 с.
542. **Прибыльский, В. Л.** Разработка технологии кваса лечебно–профилактического назначения с использованием новых штаммов дрожжей и молочнокислых бактерий : дис.. канд. техн. наук: 05.18.07 / Прибыльский Виталий Леонидович ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1992. – 240 с.

543. **Сугулова, Н. П.** Совершенствование процесса приготовления заторов в производстве концентрата квасного сусла : дис... канд. техн. наук: 05.18.07 / Сугулова Наталья Павловна ; Украинский государственный университет пищевых технологий – Киев, 1993. – 213 с.

Статті з фахових та наукових видань

544. **Андреева, О. В.** Сырье для производства концентрата квасного сусла / О. В. Андреева, Е. Г. Шувалова // Пиво и напитки. – 2000. – № 2. – С. 28–30.

545. **Арефьева, А.** Квас, как хлеб, никогда не надоест / А. Арефьева // Питание и общество. – 2014. – № 6. – С. 22–23.

546. **Безглютеновый квас** / Е. А. Коротких, И. В. Новикова, Г. В. Агафонов, В. В. Хрипушин // Пиво и напитки. – 2013. – № 5. – С. 46–50.

547. **Беккерт, М. А.** Усиление хлебного аромата кваса / М. А. Беккерт // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро–водочная). – 1961. – № 2. – С. 21–22.

548. **Бибик, И. В.** Научное обоснование количества внесения дигидрокверцетина при разработке технологии кваса "виноградный" / И. В. Бибик, Е. В. Лоскутова // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 5–10.

549. **Використання** природних мінералів та активного вугілля в технології підготовки води при виробництві хлібного квасу / О. С. Дулька, В. Л. Прибильський, А. М. Куц, О. О. Коваленко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 4. – С. 233–241.

На перебіг технологічного процесу та основні показники ферментованих напоїв, зокрема хлібного квасу, суттєво впливає склад води. Від вмісту її домішок залежить якість і корисність продукту. Технологія хлібного квасу не передбачає додаткової обробки питної води, окрім звільнення від механічних домішок. Тому актуальним питанням розвитку пивобезалкогольної галузі харчової промисловості є розробка способів підготовки води при виробництві хлібного квасу для інтенсифікації технологічного процесу і підвищення оздоровчих властивостей готового продукту. У статті досліджено вплив природних мінералів та активного вугілля при підготовці води на процес зброджування квасного сусла й показники хлібного квасу.

550. **Влияние** рецептурных компонентов на продолжительность брожения кваса / М. М. Садулаев, Г. О. Магомедов, Т. Н. Островерхова, Е. А. Яковлев // Пиво и напитки. – 2006. – № 4. – С. 54–55.

551. **Габинская, О. С.** Оценка конкурентоспособности кваса / О. С. Габинская, Е. Ф. Пушкарева // Пиво и напитки. – 2011. – № 3. – С. 23–25.

552. **Габинская, О. С.** Рынок кваса глазами потребителей / О. С. Габинская, Е. Ф. Пушкарева // Пиво и напитки. – 2011. – № 1. – С. 4–5.

553. **Галак, Д.** Квас. Возвращение традиций / Д. Галак // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 4 (79). – С. 89.
554. **Ганчук, В. Д.** Потери при выработке концентрата квасного суслу / В. Д. Ганчук, Н. А. Емельянова, Н. П. Сугулова // Пищевая промышленность. – 1989. – № 6. – С. 48.
555. **Герберг, В. Д.** Применение сепараторов при производстве кваса / В. Д. Герберг, Е. И. Каштанова // Пиво и напитки. – 2008. – № 3. – С. 34–36.
556. **Главарданов, Р.** Ферменты в производстве кваса / Р. Главарданов // Пиво и напитки. – 2008. – № 3. – С. 47–49.
557. **Горніч, М.** Історія квасу: з чого все почалося / М. Горніч // Напитки. Технологии и инновации. – 2018. – № 3–4 (74–75), июнь. – 77–78.
558. **Горніч, М.** Медовий квас / М. Горніч // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 12 (65). – С. 70–71.
559. **Горніч, М.** Медовий квас як новий продукт бджільництва / М. Горніч // Садівництво і виноградарство. Технології та інновації. – 2018. – № 2 (10), квіт. – С. 86–88.
560. **Гребенчиков, В. А.** Использование активаторов дрожжей при производстве кваса / В. А. Гребенчиков, М. В. Гернет // Пиво и напитки. – 2003. – № 3. – С. 34–37.
561. **Данковцев, А. В.** Брожение и дображивание выдержанного кваса типа "кислые щи" / А. В. Данковцев, С. В. Востриков, Н. С. Маркина // Пиво и напитки. – 2002. – № 5. – С. 38–40.
562. **Дослідження** закономірностей сушіння квасних комбінованих заквасок / І. В. Дубковецький, І. Ф. Малежик, В. Л. Прибильський, Л. В. Данилевська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2002. – № 12. – С. 44–47.
563. **Дрожжи-сахаромицеты** в производстве хлебного кваса / К. В. Кобелев, М. Н. Елисеев, Т. И. Филимонова, О. А. Борисенко // Пиво и напитки. – 2010. – № 4. – С. 34–36.
564. **Дубковецький, І.** Параметри сушіння квасної комбінованої закваски / І. Дубковецький, І. Малежик, В. Прибильський // Харчова і переробна промисловість. – 2005. – № 2(306). – С. 26–28.
565. **Дулька, О. С.** Використання сорбційних матеріалів при підготовці води для виробництва хлібного квасу / О. С. Дулька, В. Л. Прибильський, С. І. Олійник // Харчова промисловість. – 2015. – Вип. 18. – С. 62–64.

Робота присвячена удосконаленню способу механічного фільтрування води із застосуванням сорбційних матеріалів, які мають здатність покращувати показники якості хлібного квасу та забезпечувати структурування води, що збільшує оздоровчий ефект готового продукту.

566. **Елисеев, М. Н.** Аутентичность аминокислотного состава квасов / М. Н. Елисеев, А. Е. Паталаха, Л. К. Емельянова // Пиво и напитки. – 2010. – № 4. – С. 8–10.
567. **Елисеев, М. Н.** Квасные традиции возвращаются / М. Н. Елисеев, А. Е. Паталаха // Пиво и напитки. – 2008. – № 6. – С. 32–33.
568. **Елисеев, М. Н.** Конструирование товароведных свойств кваса с высокими потребительскими свойствами / М. Н. Елисеев, Б. В. Игнатенко // Пиво и напитки. – 2016. – № 2. – С. 42–45.
569. **Елисеев, М. Н.** Состав квасов брожения и квасного напитка / М. Н. Елисеев, А. Е. Паталаха, С. В. Волкович // Пиво и напитки. – 2008. – № 5. – С. 46–47.
570. **Емельянова, Н. А.** Автоматизация производства концентратного квасного сусла / Н. А. Емельянова, А. А. Терещенко, И. И. Гармаш // Пищевая промышленность. – 1989. – № 2. – С. 27–29.
571. **Живой** квас с использованием нетрадиционного сырья / Л. А. Коростылёва, Т. В. Парфенова, Л. А. Текутьева, О. М. Сон // Пиво и напитки. – 2013. – № 1. – С. 20–22.
572. **Заворохина, Н. В.** Моделирование рецептуры травных квасов / Н. В. Заворохина, О. В. Чугунова, В. М. Позняковский // Пиво и напитки. – 2012. – № 6. – С. 12–14.
- В статье рассмотрена методика моделирования рецептуры травного кваса антиоксидантной направленности. Приведены данные о пищевой ценности, функциональных свойствах и технологической пригодности использования лекарственного травного сырья в качестве ингредиента травного кваса, предложена технология его изготовления.*
573. **Задыхайло, О. В.** Розлив в бутылки сброженного хлебного кваса / О. В. Задыхайло, Ф. Ф. Якубович // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро-водочная). – 1960. – №4. – С. 29–30.
574. **Збільшення** терміну зберігання хлібного квасу за допомогою ультразвукової кавітації / С. І. Воронцова, П. О. Троценко, В. Є. Носенко, В. Л. Прибильський // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2003. – № 14. – С. 71–73.
575. **Иванова, Е. Г.** Технология квасов брожения / Е. Г. Иванова, Л. В. Киселева, Н. Г. Ленец // Пиво и напитки. – 2006. – № 4. – С. 46–47.
576. **Иванова, Е. Г.** Технология квасов брожения / Е. Г. Иванова, Л. В. Ленец, Н. Г. Киселева // Пиво и напитки. – 2006. – № 2. – С. 50–51.

577. **Исаева, В. С.** Органолептические свойства хлебных квасов. Современные представления / В. С. Исаева, Т. В. Иванова, Л. М. Думбрава // Пиво и напитки. – 2009. – № 1. – С. 34–36.

578. **Использование** дальневосточных минеральных и растительных пищевых ресурсов в производстве квасов функционального назначения / М. В. Палагина, Е. А. Исаенко, А. А. Набокова, Е. С. Фищенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 4 (340). – С. 72–75.

*Представлены результаты разработки ассортимента новых функциональных квасов с использованием минерального и растительного сырья дальневосточного региона. В технологии квасов использованы сброженный концентрат квасного суслу, минеральная вода Шмаковского месторождения Приморского края (Россия) и сиропы из ягод дальневосточных дикорастущих растений: шиповника даурского (*Rosa davurica*), брусники обыкновенной (*Vaccinium vitis idaea* L.), лимонника китайского (*Schizandra chinensis*) и калины Саржента (*Viburnum sargentii*). Требуемая концентрация диоксида углерода в квасах обеспечивалась путем насыщения их углекислым газом. Представлена рецептура новых напитков.*

579. **Использование** физиологически адаптированных культур молочнокислых бактерий в приготовлении кваса брожения / Г. С. Качмазов, Э. А. Драпп, Е. Ф. Цагараева и др. // Пиво и напитки. – 2011. – № 5. – С. 34–37.

580. **Казакова, Е. А.** Новые виды концентратов из плодов и ягод для производства напитков и плодово–ягодных квасов / Е. А. Казакова, И. Н. Грибкова, М. Н. Елисеев // Пиво и напитки. – 2006. – № 6. – С. 12–13.

581. **Каменская, Е. П.** Использование микроорганизмов–пробиотиков в технологии приготовления квасов брожения / Е. П. Каменская, М. В. Обрезкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 6 (35). – С. 24–30.

582. **Каспранский, Р. Р.** Вопросы разработки технологии производства кваса в условиях космического полета / Р. Р. Каспранский, М. В. Гернет, В. К. Ильин // Пищевая промышленность. – 2011. – № 6. – С. 20–21.

Авторы исследовали брожение квасного суслу, приготовленного на воде, содержащей ионное серебро в концентрации 0,5 мг/л, которое используется для консервации воды, предназначенной для пилотируемых космических полетов. Квас, полученный в процессе брожения с использованием воды, идентичной бортовой, не отдичался по органолептическим показателям, но характеризовался меньшим содержанием дрожжей в готовом квасе, чем квас, приготовленный на фильтрованной воде из централизованного источника водоснабжения.

583. **Качмазов, Г. С.** Квас с использованием адаптированных культур молочнокислых бактерий / Г. С. Качмазов, Э. А. Драпп, Р. Х. Бетеева // Пиво и напитки. – 2012. – № 2. – С. 18–19.

584. **Каштанова, Е. И.** Процесс осветления при производстве кваса / Е. И. Каштанова, В. Д. Герберг // Пиво и напитки. – 2007. – № 2. – С. 36–38.
585. **Квас "Здоровье"** / Г. И. Косминский, Е. А. Цед, Л. М. Якиревич, Л. И. Рыдевская // Пиво и напитки. – 1997. – № 2. – С. 38.
586. **Квас на Руси** : традиционный напиток и источник природной силы // Тара и упаковка. – 2014. – № 2 (140). – С. 60–62.
587. **Квас по-украински** // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 4 (46). – С. 98–101.
588. **Квасы брожения-напитки**, содержащие биологически активные вещества / М. Н. Елисеев, Д. С. Лычников, Л. К. Емельянова, Т. И. Кузичкина // Пиво и напитки. – 2006. – № 3. – С. 32.
589. **Клименко, Е.** Кабы хлеб да квас, та и все у нас / Е. Клименко // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 9 (84). – С. 80.
- Квас и квасные напитки-наиболее перспективные сегменты на рынке безалкогольных напитков. Доля кваса растет и все больше потребителей выбирают именно этот продукт.*
590. **Кобедев, К. В.** Использование молочной сыворотки при разведении чистых культур молочнокислых бактерий для производства кваса / К. В. Кобедев, О. А. Борисенко, А. В. Бойков // Пиво и напитки. – 2015. – № 1. – С. 16–18.
591. **Кобелев, К. В.** Дрожжи и молочнокислые бактерии в производстве хлебного кваса / К. В. Кобелев, Т. И. Филимонова, О. А. Борисенко // Пиво и напитки. – 2011. – № 2. – С. 30–32.
- Представлены результаты экспериментальных данных по изучению взаимного влияния квасных дрожжей и молочнокислых бактерий, участвующих в процессе производства кваса.*
592. **Корн, А.** Квас жил, квас жив, квас будет жить! / А. Корн // Продукты и напитки. Food. Drinks. – 2008. – № 6. – С. 60–68.
593. **Коростылева, Л. А.** Квас с использованием гречишной лузги / Л. А. Коростылева, Т. В. Парфенова, Л. А. Текутьева // Пиво и напитки. – 2015. – № 5. – С. 50–52.
594. **Коротких, Е. А.** Хлебный квас на основе порошкообразного полисолодового экстракта / Е. А. Коротких, С. В. Востиков, И. В. Новикова // Пиво и напитки. – 2011. – № 4. – С. 26–27.
595. **Котова, А. Ю.** Особенности применения патронной микрофльтрации при производстве кваса / А. Ю. Котова // Пиво и напитки. – 2009. – № 3. – С. 39–41.
596. **Крупенко, Т.** Не скисают, а рулят кола, квас и лимонад / Т. Крупенко, Ю. Москвина // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 11 (86). – С. 68–69.

597. **Крячкова, О. И.** Увеличение стойкости хлебного кваса / О. И. Крячкова // Пищевая промышленность (пивоваренная и безалкогольная). – 1964. – №7. – С. 1–3.
598. **Миллер, Ю. Ю.** Напитки брожения типа кваса на основе меда / Ю. Ю. Миллер, Н. Н. Елонова, И. А. Еремина // Пиво и напитки. – 2007. – № 3. – С. 28–29.
599. **Минкин, М. Л.** Мембранные технологии для фильтрации кваса / М. Л. Минкин, В. Е. Рябиков, А. Н. Стогний // Пиво и напитки. – 2006. – № 3. – С. 34–36.
600. **Морозов, В. О.** Анализ процесса производства кваса как технологического объекта управления / В. О. Морозов, В. В. Осокин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 4 (304). – С. 75–76.
601. **Морозов, В. О.** Формирование требований к автоматизированной системе управления производством кваса / В. О. Морозов, В. В. Осокин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 4 (299). – С. 80–81.
602. **Нетрадиційна сировина в технології квасу бродіння** / М. В. Войтенко М. К. Карпутіна, Д. Д. Харгелія, С. М. Тетеріна, З. М. Романова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 1. – С. 180–188.
- Охарактеризовано сучасні напрями у створенні ферментативних напоїв підвищеної харчової цінності з рослинної сировини, зокрема квасу бродіння. Зазначено, що перспективним напрямом для удосконалення технологій квасу є застосування нових видів сировини збагаченої біологічно активними речовинами.*
603. **Новий вид квасу** / В. Прибильський, В. Домарецький, Г. Космінський та ін. // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 4(284). – С. 14–15.
604. **Оганесянц, Л. А.** Высокоэффективная технология безалкогольных квасов / Л. А. Оганесянц, К. В. Кобелев, А. В. Бойков // Пищевая промышленность. – 2013. – № 9. – С. 28–29.
605. **Особливості технології сухої комбіновано закваски при виготовленні квасу** / І. В. Дубковецький, В. Л. Прибильський, І. Ф. Малежик, К. Д. Малецька // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2004. – № 15. – С. 29–31.
606. **Павлов, И. Н.** Организация производства кваса живого брожения на ООО "Бочкаревский пивоваренный завод" / И. Н. Павлов, В. П. Смагин // Пиво и напитки. – 2011. – № 1. – С. 6–8.

607. **Палагина, М. В.** Влияние продуктов переработки дикоросов на качественные показатели кваса / М. В. Палагина, Е. А. Исаенко, А. А. Набокова // Пиво и напитки. – 2011. – № 1. – С. 40–41.
608. **Повышение** стабильности квасов брожения–основа их длительного хранения / М. Н. Елисеев, К. И. Тарасов, А. А. Шатайло, Л. К. Емельянова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1999. – № 3; С. 24.
609. **Прибыльский, В. Л.** Использование молочной сыворотки в технологии хлебного кваса / В. Л. Прибыльский, З. Н. Романова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 3 (24). – С. 29–31.
610. **Рудольф, В. В.** Об улучшении качества кваса / В. В. Рудольф // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро–водочная). – 1962. – № 6. – С. 12–16.
611. **Рудольф, В. В.** Производство квасных хлебцев и сухого кваса / В. В. Рудольф // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро–водочная). – 1962. – № 11. – С. 16–21.
612. **Сбраживание** квасного сусла на основе порошкообразного полисолодового экстракта / Е. А. Коротких, С. В. Востриков, В. А. Фёдоров и др. // Пиво и напитки. – 2011. – № 6. – С. 34–35.
- Исследованы основные технологические параметры сбраживания квасного сусла на основе порошкообразного полисолодового экстракта, приготовленного из свежепросошенных солодов ячменя, кукурузы, гречихи, с применением различных штаммов микроорганизмов.*
613. **Семченко, В.** Лепешки, квас и пирожки с отрубями / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 4 (101). – С. 40–41.
614. **Сергеева, И. Ю.** Направления совершенствования технологии кваса брожения на основе анализа современных научно–технических разработок / И. Ю. Сергеева, Т. А. Унщикова, В. Ю. Рысина // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3 (34). – С. 69–76.
615. **Смешивание** многокомпонентных систем для производства полуфабрикатов сухого кваса / В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, И. А. Бакин, Е. И. Бровко // Пиво и напитки. – 2006. – № 4. – С. 68–69.
616. **Способ** получения сухого концентрата квасного сусла / Г. О. Магомедов, С. В. Шахов, М. Г. Магомедов и др. // Пиво и напитки. – 2008. – № 6. – С. 34–35.
617. **Сравнительная** оценка качества сухих хлебопекарных дрожжей для производства кваса / В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, А. А. Зарубина, Д. А. Зарубин // Пиво и напитки. – 2008. – № 2. – С. 58–61.

618. **Тананайко, Т. М.** Разработка способа повышения стойкости кваса брожения / Т. М. Тананайко, В. В. Романченко, Г. Г. Садовнича // Пиво и напитки. – 2012. – № 5. – С. 30–33.

На основании проведенных исследований разработан способ повышения стойкости кваса брожения, приготовленного по классической технологии.

619. **Ткаченко, Л.** "Квас – как хлеб, никогда не надоедает / Л. Ткаченко // Пищевые технологии, оборудование, ингредиенты, упаковка. Food Technologies & Equipment. – 2008. – № 6. – С. 66–68.

620. **Федоров, А. Ф.** Непрерывный технологический процесс производства хлебного кваса / А. Ф. Федоров, С. П. Жукова // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро-водочная). – 1962. – № 11. – С. 13–15.

Приведена технологическая схема непрерывного процесса производства хлебного кваса.

621. **Фертман, Г. И.** Усовершенствование технологии производства квасных хлебцев / Г. И. Фертман, Э. А. Исакова // Пищевая промышленность (пивоваренная и безалкогольная). – 1964. – №7. – С. 6–7.

622. **Шипотилова, И. Н.** Время пить квас / И. Н. Шипотилова // Продукты & ингредиенты. – 2005. – № 6 (15). – С. 33.

623. **Шпилко, А. Г.** Технология производства пива и кваса на заводах малой мощности / А. Г. Шпилко, А. М. Хныкин, М. В. Гернет // Пиво и напитки. – 2007. – № 4. – С. 26–27.

624. **Якубович, Ф. Ф.** Новая технологическая схема производства яблочного кваса / Ф. Ф. Якубович, И. Г. Исаева // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро-водочная). – 1960. – №3. – С. 7–13.

Приведена технологическая схема производства яблочного кваса.

625. **Якубович, Ф. Ф.** Новое в технологии и технике производства хлебного кваса / Ф. Ф. Якубович // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро-водочная). – 1960. – №4. – С. 26–29. Приведена технологическая схема производства хлебного кваса

626. **Якубович, Ф. Ф.** Производство кваса из кукурузного сырья / Ф. Ф. Якубович // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро-водочная). – 1962. – № 9. – С. 1–3.

627. **Якубович, Ф. Ф.** Производство кукурузного солода для квасоварения / Ф. Ф. Якубович, И. А. Шакин // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро-водочная). – 1962. – № 8. – С. 4–7.

6.4 **кава**

Книги. Навчальні видання

628. **Альхабаш, Е. А.** Блюда из кофе / Альхабаш Е. А. – Харьков : Аргумент Принт, 2014. – 43 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана.
629. **Ворд, М.** 100 рецептов приготовления кофе : книга для любителей кофе / М. Ворд ; пер. М. Ю. Лукьянова. – Москва : Крон–Пресс, 1996. – 176 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана.
630. **Демченко, В. И.** Кофе. Кофейное оборудование / Демченко В. И. – Одесса : ВМВ, 2012. – 178 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана.
631. **Коферменты** / под ред. В.А.Яковлева. – Москва : Медицина, 1973. – 375 с.
632. **Липкан, А. Г.** Экзотические растения и напитки из них (какао, кофе, чай зеленый, чай черный) : (История, пищевое применение, профилактика и лечение заболеваний) / Липкан Андрей Георгиевич, Липкан Георгий Николаевич. – Киев : 2011. – 136 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана.
633. **Нахмедов, Ф. Х.** Технология кофепродуктов / Ф. Х. Нахмедов. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 183 с.
634. **Пучеров, Н. Н.** Все о кофе / Н. Н. Пучеров. – 2–е изд., перераб. и доп. – Киев : Наукова думка, 1987. – 104 с.
635. **Пучеров, Н. Н.** Все о кофе / Н. Н. Пучеров. – 3–е изд., стер. – Киев : Наукова думка, 1988. – 104 с.
636. **Скачко, Б. Г.** Почти все о кофе : 110 способов приготовить кофе, 43 кофейных теста, 255 полезных советов диетолога / Б. Г. Скачко. – Киев : Мединформ, 2019. – 112 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана.
637. **Усатюк, М.** Заменители чая и кофе / М. Усатюк ; ред. Ф. В. Церевитинов ; НИИ торговли и общественного питания Наркомторга СССР. – Москва : Госторгиздат, 1942. – 47 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

638. **Виноградов, К. И.** Разработка ступенчатого способа непрерывного получения экстракта из обжаренного кофе : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Виноградов К. И. ; Московский технологический институт пищевой промышленности – Москва, 1987. – 28 с.
639. **Ковнацкий, В. И.** Исследование процесса сублимационной сушки быстрорастворимого кофе, в вакууме : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.362 / Ковнацкий В. И. ; МТИПП. – Москва, 1971. – 23 с.
640. **Кузьмина, О. Г.** Разработка интенсивной технологии растворимого кофе с помощью биокатализа : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 03.00.23 / Кузьмина О. Г. МТИПП – Москва, 1991. – 25 с.
641. **Падарян, Э. М.** Товароведная характеристика сырого кофе, импортируемого в СССР, и его устойчивость в длительном хранении : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.15 / Падарян Э. М. Всесоюзный научно–исследовательский институт по проблемам хранения материалов и товаров. – Москва, 1975. – 28 с.

Статті з фахових та наукових видань

642. **4 чашки кофе** уберегут от диабета // Питание и общество. – 2012. – № 5. – С. 19.
643. **Абраменкова, А.** Кофе–time: время пить кофе / А. Абраменкова // Продукты Украины. Food UA. – 2008. – № 10. – С. 32–37.
644. **Алексеева, Е.** Vazzara – кофе, обжаренный в лучших итальянских традициях / Е. Алексеева // Ресторановедь. – 2015. – № 8 (62). – С. 26.
645. **Аркатова, А. С.** Особенности разработки технологии ароматизированных кофе и кофейных продуктов / А. С. Аркатова, И. А. Татарченко, И. И. Татарченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 69–71.
Представлены особенности разработки технологии ароматизированных кофе и кофейных продуктов для расширения их ассортимента и стабилизации полученного аромата. Приведены результаты исследования органолептических, физико-химических характеристик и показателей безопасности образцов ароматизированного кофе.
646. **Аркатова, А. С.** Совершенствование технологии получения натурального ароматизированного молотого кофе / А. С. Аркатова, И. А. Татарченко, И. И. Татарченко ; А. С. Аркатова, И. А. Татарченко, И. И. Татарченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 1 (331). – С. 55–56.

647. **Борисова, Л.** Искусство превращения кофейного зерна / Л. Борисова // Рестораторъ. – 2013. – № 11. – С. 86–91.
648. **Бут, О.** Кофе по–украински / О. Бут // Мир упаковки. – 2013. – № 6 (94). – С. 32–34.
649. **Быков, С. А.** Комплексная оценка показателей качества образцов экстрактов растительного сырья на примере экстрактов кофе и кофейной оболочки / С. А. Быков, Е. А. Суздальская // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 1. – С. 66–68.
- Приведены результаты сравнительного анализа экстрактов ядер обжаренного кофе и кофейной оболочки, полученных при различных технологических режимах. На основании методов системного анализа определены качественные характеристики экстрактов из обжаренного кофе и кофейной оболочки, такие, как содержание кофеина и ароматических альдегидов, наличие солей тяжелых и вредных металлов и др. На основании полученных результатов сделаны выводы об идентичности экстрактов из обжаренного кофе и кофейной оболочки.*
650. **Вечерний кофе** // Гастрономъ. – 2013. – № 4 (135). – С. 88–91.
651. **Возняк, О.** Формування знань про кофеїн в системі освіти / О. Возняк // Безпека життєдіяльності. – 2016. – № 3. – С. 23–24.
652. **Галстян, А.** Муза кофейного зерна / А. Галстян // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 6 (45). – С. 20.
653. **Гаргиянц, Р. Г.** Метод оценки качества кофе / Р. Г. Гаргиянц, И. И. Татарченко, С. В. Петров // Пиво и напитки. – 2002. – № 5. – С. 47.
654. **Грищенко, О.** Искусство приготовления кофе в сетевом заведении / О. Грищенко // Ресторановедъ. – 2015. – № 3 (57). – С. 46–47.
655. **Гук, П.** Кофейная симфония / П. Гук // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 4 (90). – С. 64–66.
656. **Дзененко, О.** Кофейные напитки / О. Дзененко // Рестораторъ. – 2012. – № 1–2.
657. **Добровольский, В. Ф.** Научное обеспечение производства кофейной и чайной продукции / В. Ф. Добровольский, Т. М. Логвинчук // Пиво и напитки. – 2005. – № 3. – С. 4–6.
658. **Дубодел, Н. П.** Совершенствование производства кофейных напитков / Н. П. Дубодел // Пиво и напитки. – 2014. – № 4. – С. 30–34.
659. **Евлащенко, И. В.** Определение содержания кофеина в чае и кофе классическими аналитическими методами / И. В. Евлащенко, О. И. Аскалепова, И. Г. Алешина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2–3 (255–256). – С. 88–90.
660. **Еда за чашкой кофе : быть или не быть?** // Ресторановедъ. – 2015. – № 1 (55). – С. 58–59.

661. **Жадан, И.** Лучше кофе может быть только кофе / И. Жадан // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 10 (30). – С.18–21.
662. **Забнев, С.** Качество зернового кофе / С. Забнев // Питание и общество. – 2012. – № 7. – С. 14.
663. **Забнев, С.** Коктейли на основе кофе / С. Забнев // Питание и общество. – 2011. – № 5. – С. 14.
664. **Забнев, С.** Кофе растворимый – и зерновой: почувствуй разницу ! / С. Забнев // Питание и общество. – 2011. – № 1. – С. 10.
665. **Забнев, С.** Кофейные коктейли для детей / С. Забнев // Питание и общество. – 2011. – № 6. – С. 28.
666. **Забнев, С.** Кофе по–американски / С. Забнев // Питание и общество. – 2010. – № 12. – С. 16.
667. **Зайнулин, Р. А.** Кофе, кофеин и генетика человека / Р. А. Зайнулин, Р. В. Кунакова, Е. Ю. Егорова // Пиво и напитки. – 2015. – № 6. – С. 50–54.
668. **Кава** : вибираємо пристрій для приготування // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 5 (44). – С. 26–27.
669. **Кац, М.** О вкусе кофе / М. Кац // Рестораторъ. – 2012. – № 9. – С. 76–79.
670. **Комплексная** оценка качества натурального жареного кофе в зернах / И. Н. Строгонова, М. А. Положишникова, О. Н. Перелыгин, М. А. Подсосонная // Пиво и напитки. – 2006. – № 5. – С. 56–59.
671. **Кофе** – это маленькая жизнь // Мир продуктов. – 2017. – № 7 (136), нояб. – С. 32–33.
672. **Крепкий** кофе в удобном формате // Брутто. – 2010. – №49. – С. 4.
673. **Кривошей, В. М.** Кава та чай в Україні (ринок, тенденції, упаковка) / В. М. Кривошей // Упаковка. – 2015. – № 6 (109). – С. 12–15.
674. **Кудряшов, Н. А.** Повышение тонизирующих свойств кофейных напитков / Н. А. Кудряшов, Р. Г. Гаргиянц, И. И. Татарченко // Пиво и напитки. – 2003. – № 1. – С. 58.
675. **Лазарев, С. В.** Исследование кофе натурального молотого / С. В. Лазарев // Пищевая промышленность. – 2000. – № 9. – С. 83.
676. **Леник, Д.** Холодные чайные и кофейные напитки для жаркого сезона / Д. Леник // Рестораторъ. – 2019. – № 6 (164). – С. 66–67.
677. **Логунова, ОВ.** Влияние сортовых особенностей на химический состав кофе / О. В. Логунова, В. Ю. Прошина, А. Д. Минакова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 2–3 (303). – С. 121–122.
678. **Лоренна, Д.** Кофейная пилюля / Д. Лоренна ; пер. Марии Николиной // Продукты Украины. Food UA. – 2014. – № 3 (55). – С. 28–30.
679. **Машихина, И.** Шекспировские страсти по кофе с молоком / И. Машихина // Рестораторъ. – 2013. – № 1–2 (100). – С. 88–90.

680. **Михайлов, В. М.** Кейф Кафе – инновационный кофе / В. М. Михайлов, В. В. Михайлов, И. В. Дадаян // Пиво и напитки. – 2003. – № 5. – С. 58.
681. **Нахмедов, Ф. Г.** Развитие ассортимента кофепродуктов / Ф. Г. Нахмедов // Пищевая промышленность. – 1997. – № 10. – С. 32–33.
682. **Обзор** рынка кофе : тенденции начала года // Маркетинговые исследования в Украине. – 2014. – № 1 (62). – С. 39–40.
683. **Обзор** рынка кофе в Украине // Маркетинговые исследования в Украине. – 2012. – № 3 (52). – С. 46–49.
684. **Оценивание** качества кофе / О. В. Бочарова, С. П. Решта, Р. А. Подолян, С. Барышев // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4. – С. 79–82.
685. **Петрова, М.** Правильные кофейные зерна / М. Петрова // Гостиница и ресторан : бизнес и управление. – 2011. – № 4 (91). – С. 56–60.
686. **Петрова, М.** Принципиальные ошибки при приготовлении и подаче кофе / М. Петрова // Гостиница и ресторан : бизнес и управление. – 2011. – № 6 (93). – С. 52–59.
687. **Производство** колумбийского кофе выросло на 14% // Брутто. – 2011. – №51. – С. 6.
688. **Редичкина, О.** Кофейная симфония / О. Редичкина // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 2. – С. 41–43.
689. **Рудой, Н.** О свежести и вкусе кофе / Н. Рудой // Рестораторъ. – 2014. – № 11 (118). – С. 22–26.
690. **Савина, Т.** Нет кофе? Развод! / Т. Савина // Питание и общество. – 2015. – № 3. – С. 30–31.
691. **Светлейшая, Е.** Идеальная вода для кофе / Е. Светлейшая, Н. Гудым // Вода і водоочисні технології. – 2018. – № 3 (89). – С. 44–49.
692. **Степанов, Д. Е.** Влияние условий обжарки зерен на качество кофе / Д. Е. Степанов, И. И. Татарченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 121–122.
693. **Татарченко, И. И.** Показатели качества кофе / И. И. Татарченко, А. А. Славянский, С. А. Макарова // Сахар. – 2015. – № 10. – С. 35–37.
694. **Технологические** особенности получения экстрагированных напитков на основе натурального кофе / Н. А. Ковальченко, Т. С. Коршик, Л. Н. Кичигина, И. А. Андриянов // Пиво и напитки. – 2015. – № 4. – С. 36–40.
695. **Черный** кофе в кофейне, ресторане, баре // Ресторановедъ. – 2015. – № 1 (55). – С. 62–63.
696. **Что** необходимо для того, чтобы ввести хороший черный кофе // Ресторановедъ. – 2015. – № 1 (55). – С. 64–66.
697. **Чуковский, А.** О вкусах не спорят, или личные правила выбора кофе / А. Чуковский // Рестораторъ. – 2016. – № 5. – С. 66–67.

698. **Шамаев, В.** Что есть кофе / В. Шамаев // Брутто. – 2011. – №51. – С. 34–39.

699. **Шевцов, А. А.** Поликомпонентные кофейные напитки диетического назначения / А. А. Шевцов, Е. А. Острикова // Пиво и напитки. – 2011. – № 4. – С. 36–38.

На основе программного обеспечения ВНИИКП 5.0 разработаны рецептуры кофейных напитков с добавлением обжаренного растительного сырья: корней цикория, ячменя, желудей и каштанов. Рецептурные соотношения были подобраны с учетом потребностей в пищевых веществах различных групп населения.

700. **Шендеров, Б. А.** Чай и кофе – основа для создания функциональных напитков и продуктов питания / Б. А. Шендеров, А. Ф. Доронин // Пиво и напитки. – 2004. – № 2. – С. 94–97.

6.5 чай

Книги

701. **Биохимия** и прогрессивная технология чайного производства / М. А. Бакучава. – Москва : Наука, 1966. – 403 с.

702. **Джинджолия, Р. Р.** Комплексная переработка чайного листа / Р. Р. Джинджолия, Т. О. Ревишвили. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 118 с.

703. **Кэмпси, Д.** Чай – напиток совершенство : пер. с англ. / Д. Кэмпси – Д. : Баланс Бизнес Букс, 2005. – 96 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана.

704. **Похлебкин, В. В.** Чай: Его типы, свойства, употребление / В. В. Похлебкин. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 120 с.

705. **Акопян, А.** Чай в ресторане / А. Акопян. – Москва : Издательство дом Ресторанные ведомости, 2004. – 184 с.

Авторефераты дисертацій на здобуття наукового ступеню

706. **Абесадзе, Т. Б.** Некоторые вопросы оптимизации функционирования чайного производства : автореф. дис. ... канд. экон. наук : 08.607 / Абесадзе Т. Б. ; АН УССР: Институт кибернетики – Киев, 1972. – 24 с.

707. **Гиркелидзе, Л. Б.** Технология производства зеленого чая с применением пароводяной фиксации и интенсивного скручивания чайного листа : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.10 / Гиркелидзе Л. Б. ; Грузинский институт субтропического хозяйства. – Сухуми, 1988. – 25 с.

708. **Лагвилава, В. Р.** Производство черного чая с применением интенсивного скручивания–измельчения чайного листа : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.10 / Лагвилава Вахтанг Ражденович ; МТИПП – Москва, 1986. – 25 с.

709. **Сурманидзе, Д. А.** Технология переработки чайного листа с применением методов биоконверсии : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.10 / Сурманидзе Д. А. Всесоюзный научно–исследовательский институт чайной промышленности. – Сухуми, 1989. – 25 с.
710. **Чкуасели, Н. А.** Технология ежевичного чая и новые виды чайных продуктов : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.10 / Чкуасели Н. А. – Сухуми, 1988. – 23 с.

Статті з фахових та наукових видань

711. **Британские** энергетики и чай // Компьютеры, сети, программирование. – 2017. – № 4. – С. 28–29.
712. **Воробьева, О.** Выпей чайку – забудешь тоску / О. Воробьева // Пиво и напитки. – 2014. – № 4. – С. 74–75.
713. **Воробьева, О.** Чай не пьешь – откуда силу возьмешь? / О. Воробьева // Пиво и напитки. – 2015. – № 1. – С. 64–65.
714. **Восемь** чайников : почти все о чае в мифах и фактах // Продукты Украины. Food UA. – 2013. – № 11–12. (51–52). – С. 6–15.
715. **Добровольский, В. Ф.** Научное обеспечение производства кофейной и чайной продукции / В. Ф. Добровольский, Т. М. Логвинчук // Пиво и напитки. – 2005. – № 3. – С. 4–6.
716. **Желтый** чай / Г. Роинишвили, Р. Мелкадзе, С. Костава и др. // Пиво и напитки. – 2005. – № 1. – С. 52.
717. **Забнев, С.** Желтый чай / С. Забнев // Питание и общество. – 2010. – № 2. – С. 14.
718. **Забнев, С.** Зеленый чай / С. Забнев // Питание и общество. – 2010. – № 3. – С. 11.
719. **Забнев, С.** Какой чай полезнее: черный или зеленый? / С. Забнев // Питание и общество. – 2013. – № 7. – С. 11.
720. **Забнев, С.** Красный чай / С. Забнев // Питание и общество. – 2010. – № 4. – С. 15.
721. **Забнев, С.** Пакетированный чай / С. Забнев // Питание и общество. – 2011. – № 8. – С. 6.
722. **Забнев, С.** Турецкий чай / С. Забнев // Питание и общество. – 2011. – № 11. – С. 17.
723. **Забнев, С.** Чайные напитки / С. Забнев // Питание и общество. – 2010. – № 9. – С. 16.
724. **Заворохина, Н. В.** Чайные напитки, антиоксидантной направленности на основе кипрея узколистного / Н. В. Заворохина, О. В. Чугунова, В. В. Фозилова // Пиво и напитки. – 2013. – № 1. – С. 28–31.

725. **Китайская** чайная церемония // Продукты питания. – 2007. – № 4. – С. 50–51.
726. **Ковальчук, М. П.** Чайні напої функціонального призначення / М. П. Ковальчук, Н. Р. Джурик, В. В. Гаврилишин // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип.1(7). – С. 345–350.
727. **Колесова, И.** Шри–Ланка чайная / И. Колесова // Мир туризма. – 2013. – № 3–4. – С. 86–91.
728. **Котова, Т. И.** Сухие чайные напитки из растительного сырья Байкальского региона / Т. И. Котова, А. Г. Хантургаев, Г. И. Хараев // Пиво и напитки. – 2014. – № 3. – С. 18–21.
729. **Кувда, О. В.** Чай и чайные напитки: вкусно и полезно! / О. В. Кувда // Пиво и напитки. – 2005. – № 2. – С. 82–83.
730. **Куц, В.** Чай по–английски, 12 плюсов в небольшом пакете / В. Куц // Молочная промышленность. – 2002. – № 8. – С. 49.
731. **Лейн, Т. Е.** Упакованный холодный чай (Ice–Tea) как перспективный продукт для российского рынка / Т. Е. Лейн // Пищевая промышленность. – 2004. – № 5. – С. 14.
732. **Майсурадзе, З. А.** Объемно–структурные характеристики зеленого чайного листа / З. А. Майсурадзе, Р. М. Такидзе, Д. А. Майсурадзе // Пиво и напитки. – 2009. – № 1. – С. 44–45.
733. **Нахмедов, Ф. Г.** Развитие ассортимента чайной продукции / Ф. Г. Нахмедов // Пищевая промышленность. – 1997. – № 1. – С. 26–27.
734. **Орагвелидзе, Н. И.** Производство растворимого чая непосредственно из чайного листа / Н. И. Орагвелидзе, Г. Н. Пруидзе ; Н. И. Орагвелидзе, Г. Н. Пруидзе // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – №11.;С. 27–30.
735. **Позняковский, В. М.** Чайные напитки с использованием растительного сырья / В. М. Позняковский, Н. Г. Бабанская // Пиво и напитки. – 2002. – № 4. – С. 49–51.
736. **Разработка** функциональных чайных напитков для детей старше трех лет / П. А. Семенова, К. Д. Горшунова, А. Ф. Доронин, Е. С. Рябова // Пиво и напитки. – 2012. – № 6. – С. 16–18.
737. **Романчук, П.** Популярный чай "росте" в Києві / П. Романчук // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – № 5. (297). – С. 13.
738. **Руденко, В.** Лучшее чая – только чай / В. Руденко // Продукты Украины. – 2018. – № 5. (89). – С. 34–37.
739. **Свирида, Е.** Чайная церемония / Е. Свирида // Продукты Украины. – 2015. – № 8. (68). – С. 32–37.

740. **Татарченко, И. И.** Классификация и характеристика чайных продуктов / И. И. Татарченко, А. А. Славянский, С. А. Макарова // Сахар. – 2013. – № 7. – С. 45–50.
741. **Треніна, А. С.** Чай – напій на кожен день / А. С. Треніна // Безпека життєдіяльності. – 2016. – № 3. – С. 4.
742. **Тюшевская, О.** Не ленись, а отличай, где солома, а где чай! / О. Тюшевская // Стандарты и качество. – 2013. – № 1. – С. 94–95.
743. **Усик, С.** Зеленый чай та його властивості / С. Усик, Л. Богданович // Безпека життєдіяльності. – 2015. – № 1. – С. 4.
744. **Холодный чай "Ахмад"** // Пищевая промышленность. – 2008. – № 1. – С. 23
745. **Холодный чай** : рецепт от "Тетра Пак" // Пищевая промышленность. – 2008. – № 6. – С. 22.
746. **Холодный чай**: там и здесь // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 5. (47). – С. 95–96.
747. **Чай Ahmad** с бананом и карамелью // Брутто. – 2011. – №51. – С. 8.
748. **Чай** со вкусом истории // Продукты питания. – 2009. – № 2. – С. 6–7.
749. **Чайные** изыски (со льдом) // Продукты питания. – 2009. – № 3. – С. 6–7.
750. **Чахова, Е. И.** Совершенствование технологии производства чайных продуктов / Е. И. Чахова, И. И. Татарченко, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 2–3. (273–274). – С. 11–15.
751. **Чахова, Е. И.** Технология производства жидких чайных концентратов / Е. И. Чахова // Пиво и напитки. – 2003. – № 3. – С. 42.

6.6 соки та нектари

Книги

752. **Гордон, Ю. И.** Производство концентрированных томатопродуктов и томатного сока / Ю. И. Гордон. – Москва : Пищевая промышленность, 1969. – 163 с.
753. **Лазарева, О.** Овощные и фруктовые напитки, кисели, компоты, лимонады, соки, смузи, коктейли / Оксана Лазарева. – Харьков : Аргумент принт : Виват, 2015. – 255 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана.
754. **Орлов, И. И.** Березовый и кленовый соки : Добыча и использование / И. И. Орлов. – Москва : Лесная промышленность, 1974. – 72 с.

755. **Орлов, И. И.** Березовый сок / И. И. Орлов, В. П. Рябчук ; реценз. Смирняков Ю.И. – Москва : Лесная промышленность, 1982. – 56 с.
756. **Плодовые и овощные соки** / П. Даскалов, Р. Асланян, Р. Тенов – Москва : Пищевая промышленность, 1969. – 424 с.
757. **Самсонова, А. Н.** Производство фруктово–ягодных соков с мякотью / А. Н. Самсонова. – Москва : Пищевая промышленность, 1969. – 115 с.
758. **Самсонова, А. Н.** Фруктовые и овощные соки : Техника и технология / А. Н. Самсонова, В. Б. Ушева. – 2–е изд., перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 287 с.
759. **Самсонова, А. Н.** Фруктовые и овощные соки : Техника и технология / А. Н. Самсонова, В. Б. Ушева. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 275 с.
760. **Соки и напитки** / сост. Е. Е. Цыганкова. – Харьков : Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2008. – 239 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана.
761. **Уокер, Н.** Сырые овощные соки / Н. Уокер. – Киев : Антис, 1998. – 106 с.
762. **Шевелев, И. К.** Витаминные соки и напитки / И. К. Шевелев. – Киев : Либідь, 1994. – 80 с.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

763. **Баранова, С. В.** Биохимические исследования растительных соков, экстрактов с целью совершенствования технологии их переработки и улучшения качества : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.08 / Баранова Светлана Васильевна ; НИИ виноделия и виноградарства "Магарач". – Ялта, 1979. – 18 с.
764. **Бобраков, Б. П.** Улучшение качества и совершенствование технологии производства яблочного сока : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 371 / Бобраков Б. П. ; Одесский технологический институт пищевой и холодильной промышленности – Одесса, 1967. – 28 с.
765. **Бочарова, О. В.** Розробка технології фруктово–овочевих нектарів стабільної консистенції : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.13 / Бочарова Оксана Володимирівна ; Одеська державна академія харчових технологій. – Одесса, 1998. – 18 с. – Режим доступа до электронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана.

766. **Всеволодова, О. И.** Разработка технологии сброженных овощных соков : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / Всеволодова О. И. – Одесса, 1990. – 17 с.
767. **Головко, О. М.** Удосконалення технології плодово–ягідних соків і напоїв : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.07 / Головко Ольга Миколаївна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2005. – 18 с.
768. **Зубкова, К. В.** Розробка технології овочевих соків і напоїв з підвищеним вмістом γ –аміномасляної кислоти : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / Зубкова Катерина Віталіївна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одесса, 2013. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана.
769. **Козонова, Ю. О.** Розробка технології висококалорійних соковмісних напоїв з використанням зерна злакових та бобових культур : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.13 / Козонова Юлія Олександрівна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одесса, 2007. – 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана.
770. **Логвін, В. М.** Наукові основи та розроблення вискоєфективних технологічних процесів очищення дифузійного соку : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.05 / Логвін Володимир Матвійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 48 с.
В дисертації вирішена науково-прикладна проблема бурякопереробної галузі - підвищення ефективності технологічних процесів очищення дифузійного соку та їх апаратурного оформлення з використанням ефектів одночасної вапнокарбонізації, секціювання, массообмінних характеристик прискорення асорбції хімічною реакцією.
771. **Оленєв, М. В.** Удосконалення технології виробництва виноградного соку з застосуванням рівномірного електромагнітного поля надвисокої частоти : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / Оленєв Микола Володимирович ; Одеська національна академія харчових технологій – Одесса., 2009. – 17 с.
772. **Осипова, Л. А.** Разработка технологии консервированных плодово–виноградных газированных соков и напитков : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.13 / Осипова Л. А. Одесский технологический институт пищевой промышленности – Одесса, 1990. – 16 с.
773. **Петруша, О. О.** Удосконалення технологічного процесу попередньої defeкації дифузійного соку шляхом моделювання та оптимізації : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Петруша Оксана Олександрівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2013. – 20 с.

У дисертаційній роботі експериментально підтверджено ефективність використання в технологічній схемі очищення дифузійного соку бурякоцукрового виробництва прогресивної протитечійної переддефекації із вертикальним варіантом апаратурного оформлення. За дослідженнями гідродинамічної структури потоків у експериментальній установці такого переддефекатора розроблені адекватні математичні моделі гідродинамічної структури потоків дифузійного соку і лужного та загальна модель руху обох потоків.

774. **Рева, В. И.** Исследование и совершенствование технологических процессов производства виноградного сока : автореф. дис... канд. техн. наук: 366 / Рева В. И. Краснодарский политехнический институт – Краснодар, 1972. – 35 с.

775. **Рогова, Н. В.** Розробка технології лактоферментованого березового соку та напоїв на його основі : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / Рогова Наталія Володимирівна ; Одеська національна академія харчових технологій – Одеса, 2012. – 19 с.

Дисертації на здобуття наукового ступеню

776. **Бочарова, О. В.** Разработка технологии фруктово–овощных нектаров стабильной консистенции : дис... канд. техн. наук: 05.18.13 / Бочарова Оксана Владимировна ; Одесская государственная академия пищевых технологий. – Одесса, 1998. – 161 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана.

777. **Головко, О. М.** Удосконалення технології плодово–ягідних соків і напоїв : дис... канд. техн. наук: 05.18.07 / Головко Ольга Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 191 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана.

778. **Козонова, Ю. О.** Розробка технології висококалорійних соковмісних напоїв з використанням зерна злакових та бобових культур : дис... канд. техн. наук: 05.18.13 / Козонова Юлія Олександрівна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2007. – 251 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана.

779. **Литовченко, А. М.** Разработка и внедрение рациональной технологии комплексного использования плодов, ягод, винограда и другого растительного сырья для получения соков, напитков и вин повышенной биологической ценности : дис... д-ра техн. наук: 05.18.07 / Литовченко Александр Михайлович ; УААН, Институт садоводства. – Киев, 1994. – 391 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки

им. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення 15.01.20).

– Назва з екрана

780. **Рогова, Н. В.** Розробка технології лактоферментованого березового соку та напоїв на його основі : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / Рогова Наталія Володимирівна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2011. – 252 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана.

Статті з фахових та наукових видань

781. **Абдулазіз, А. Я.** Розробка способу виробництва фруктозних сиропів для лікувально–профілактичних фруктовоовочевих нектарів / А. Я. Абдулазіз // Харчові технології – 2006. – 2006. – С. 7.

782. **Безотходная** технологія виробництва виноградного соку / Г. І. Касьянов, О. І. Квасенков, П. А. Горшенин, Н. І. Осипова // Пиво и напитки. – 1997. – № 2. – С. 36–37.

783. **Безотходная** технологія виробництва двухкомпонентного нектара АСЕ / Г. Р. Папунидзе, Е. В. Романенко, Я. І. Чхартішвілі и др. // Пиво и напитки. – 2004. – № 3. – С. 28.

784. **Безусов, А.** Нектари спеціального призначення / А. Безусов, І. Біленька, А. Я. Абдулазіз // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 4(332). – С. 23–25.

785. **Безусов, А. Т.** Розробка технології отримання гарбузового нектару функціонального призначення / А. Т. Безусов, К. В. Зубкова // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4. – С. 5–7.

786. **Безусов, А. Т.** Розробка технології отримання овочевих напоїв та нектарів лікувально–профілактичної дії / А. Т. Безусов, К. В. Стельмашенко, О. В. Верба // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 14–17.

Розроблена технологія виробництва овочевого нектару, у якому в якості фізіологічно активної речовини буде виступати у-аміномасляна кислота, яка утворюється в овочевій сировині при зміні газового середовища та активації ферменту глутаматдекарбоксілази.

787. **Берестень, Н. Ф.** Практическое применение Nutra Sweet (аспартама) во фруктовых нектарах и напитках / Н. Ф. Берестень, О. Г. Лысюк // Пищевая промышленность. – 1997. – № 12. – С. 20–25.

788. **Біленька, І. Р.** Особливості технології ферментованих соків на основі топінамбура / І. Р. Біленька, Н. А. Буланша // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 4. (25). – С. 14–16.

789. **Верхівкер, Я. Г.** Продовольча безпека ринку нектарів та соковмісних напоїв в Україні як елемент економічної безпеки підприємств /

Я. Г. Верхівкер, В. А. Дроздов // Економіка харчової промисловості. – 2012. – № 4. – С. 71–73.

У статті розглянуто кон'юнктуру ринку виробництва нектарів та соковмісних напоїв в Україні. Проаналізоване питання їх якості й ціни та стан продовольчої безпеки цієї галузі.

790. **Верхівкер, Я. Г.** Современное состояние нормативной базы сокового производства / Я. Г. Верхивкер, Т. В. Заикина // Харчова наука і технологія. – 2007. – № 1. – С.37–39.

791. **Вовдюк, Л.** Чим корисний березовий сік / Л. Вовдюк // Безпека життєдіяльності. – 2019. – № 3, бер. – С. 2–3.

792. **Гінзбург, М.** Сік "освітлений" чи "прояснений" / М. Гінзбург // Харчова і переробна промисловість. – 2005. – № 3(307). – С. 12–13.

793. **Голованчук, Г.** Виготовляємо концентрований яблучний сік за новими технологіями / Г. Голованчук // Пищевые технологии, оборудование, ингредиенты,упаковка. Food Technologies & Equipment. – 2008. – № 1–2. – С. 34–37.

794. **Груник, Н. В.** Березовий сік – чи знаєте ви, чим він корисний ? / Н. В. Груник // Безпека життєдіяльності. – 2017. – № 3. – С. 9–10.

795. **Джаруллаев, Д. С.** Факторы влияющие на выход сока из яблок / Д. С. Джаруллаев, Г. И. Касьянов // Пиво и напитки. – 2006. – № 3. – С.44–45.

796. **Дослідження** кон'юктури ринку виробництва нектарів та соковмісних напоїв / Я. Г. Верхівкер, В. А. Дроздова, Г. Г. Крікополо та ін. // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 86–87.

У статті розглянуто кон'юнктуру ринку виробництва нектарів на соковмісних напоїв в Україні. Проаналізоване питання їх якості та ціни.

797. **Дроздов, О. І.** Новий функціональний напій на основі березового соку / О. І. Дроздов, К. І. Шапкіна // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, Вип. 38. – С. 11–14.

798. **Ильева, Е. С.** Исследование параметров прес сово–диффузионного метода получения плодово–ягодных соков / Е. С. Ильева, И. В. Мельник // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, Вип. 38. – С. 14–19.

799. **Евтушевская, О. А.** Тенденции развития украинского рынка соков, нектаров, сокосодержащих напитков, морсов / О. А. Евтушевская, С. И. Бабурина // Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 3. – С. 46–52.

800. **Иванова, Т. Н.** Нектары и сироп для напитков повышенной пищевой ценности / Т. Н. Иванова, Е. В. Артемова // Пиво и напитки. – 2002. – № 4. – С. 54–55.

801. **Калинина, Т. М.** Новые безалкогольные напитки повышенной биологической ценности на основе овощных соков и минеральной воды /

Т. М. Калинина, Е. А. Трилинская ; Т.М.Калинина, Е.А.Трилинская // Пиво и напитки. – 1999. – № 1;с.38–39.

802. **Калмыкова, И. С.** Технология виноградного сока с повышенным содержанием антоцианов / И. С. Калмыкова // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3. (16). – С. 11–13.

Предложена технология виноградного сока, позволяющая увеличить содержание антоцианов. Исследовано влияние предварительной обработки электроплазмоллизом на химический состав сока и выход фенольных соединений. Получена характеристика качественного состава антоцианов.

803. **Квасенков, О. И.** Новая технология осветления соков / О. И. Квасенков // Пищевая промышленность. – 1997. – № 5. – С. 60.

804. **Кизилова, Л. А.** Технология и микробиологические характеристики соков с мякотью / Л. А. Кизилова, Л. А. Русанова // Пищевая промышленность. – 1988. – № 8. – С. 14–16.

805. **Клещевніков, А.** Березовий сік, або березовиця / А. Клещевніков // Безпека життєдіяльності. – 2016. – № 4. – С. 3–4.

806. **Кожухова, М. А.** Биотехнологические методы в производстве плодово-овощных соков и нектаров / М. А. Кожухова, А. Н. Рожков С. Е. Теркун // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 4 (275). – С. 5–9.

807. **Коростылева, Л. А.** Диетические и лечебно-профилактические напитки с использованием тыквы / Л. А. Коростылева, Т. В. Парфенова // Пиво и напитки. – 2002. – № 2. – С. 68–69.

808. **Коростылева, Л. А.** Нектары повышенной биологической ценности на основе тыквы и моркови / Л. А. Коростылева, Т. В. Парфенова, А. Б. Подволоцкая // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 2. – С. 50–52.

809. **Кочеткова, А. А.** Соки и напитки в российской научной программе "Технологии живых систем" / А. А. Кочеткова, А. Ю. Колеснов // Пищевая промышленность. – 2004. – № 5. – С. 8–11.

810. **Кто** правит рынком соков? // Продукты питания. – 2008. – № 3. – С. 70–71.

811. **Купатадзе, И. В.** Физико-химические показатели натуральности айвового сока / И. В. Купатадзе, Н. Ш. Багатурия // Пиво и напитки. – 2005. – № 1. – С. 64–65.

812. **Логвин, В. М.** Новая технология получения концентрированного свекловичного сока / В. М. Логвин, В. Г. Мирончук, В. И. Сидько // Цукробурякове виробництво в умовах реформування національної економіки. – 2012. – С. 162–164.

813. **Мараева, О. Б.** Новая технология получения яблочного сока / О. Б. Мараева, Е. Ю. Ухина // Пищевая промышленность. – 2008. – № 7. – С. 20–21.
814. **Матвейко, Н. П.** Определение тяжелых металлов в соках и нектарах / Н. П. Матвейко, С. К. Протасов, В. В. Садовський // Пиво и напитки. – 2015. – № 4. – С. 56–59.
815. **Мельничук, О. Є.** Використання прийомів біотехнології для підвищення виходу соку з йошти / О. Є. Мельничук, В. М. Сторожук, А. Т. Безусов // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4. – С. 19–22.
816. **Нектары** из плодов культурных растений и дикорастущих ягод / Г. Р. Папунидзе, Е. В. Романенко, Я. Г. Чхартишвили, А. Г. Каландия // Пиво и напитки. – 2002. – № 4. – С. 34.
817. **Нові** технології одержання соків / А. Соколенко, О. Шевченко, В. Піддубний, К. Васильківський // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 6. (346). – С. 18–20.
818. **Омаров, М. М.** Технология получения лечебного купажированного плодовоовощного сока / М. М. Омаров, М. Н. Исламов, З. А. Абдулхаликов // Пиво и напитки. – 2012. – № 5. – С. 28–29.
819. **Омаров, М. М.** Технология производства купажированного диетического сока из овощей / М. М. Омаров, М. Н. Исламов, З. А. Абдулхаликов // Пиво и напитки. – 2011. – № 4. – С. 8–9.
- Приведены результаты исследований получения купажированного сока из белокачанной капусты, столовой свеклы, и моркови методами стерилизации и сублимационной сушки. Изложены технологические процессы производства купажированного сока.*
820. **Омаров, М. М.** Технология производства купажированного сока из моркови и столовой свеклы / М. М. Омаров, М. Н. Исламов, З. А. Абдулхаликов // Пиво и напитки. – 2013. – № 5. – С. 30–31.
821. **Омаров, М. М.** Технология сублимированного купажированного сока из овощей и шиповника / М. М. Омаров // Пиво и напитки. – 2015. – № 2. – С. 16–18.
822. **Орещенко, А. В.** Асептическая технология производства фруктовых соков / А. В. Орещенко, Н. Ф. Берестень // Пиво и напитки. – 1996. – № 1. – С. 26–27.
823. **Оцінка** якісних показників цукрового сорго сорту Нектарний і гібриду Медовий у технології ферментованих напоїв оздоровчого напрямлення / Д. Д. Карпутіна, С. І. Олійник, С. М. Тетеріна та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 3. – С. 228–235.

У статті оцінено можливість використання соку цукрового сорго сорту Нектарний і гібриду Медовий у технології ферментованих безалкогольних напоїв оздоровчого направлення. Визначено вітамінний склад соку цукрового сорго даного сорту і гібриду та готових напоїв на їх основі. Встановлено, що досліджувана сировина характеризується високим вмістом вітамінів групи В та вітаміну С.

824. **Палвашова, Г. І.** Розробка фруктових–овочевих нектарів з використанням пектинового концентрату / Г. І. Палвашова, О. С. Ільєва, Т. І. Нікітчина // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т.2, Вип. 31. – С. 41–43.

825. **Поверин, А. Д.** Производство натуральных соков плодовых растений в форме гранулированных концентратов . Новая технология / А. Д. Поверин // Пиво и напитки. – 2006. – № 5. – С. 28–29.

826. **Разработка** эмульсионных тыквенных нектаров с помощью модельных систем / Т. В. Парфенова, Е. Г. Новицкая, М. А. Ленцова, Г. С. Смицкая // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 5–6 (317–318). – С. 44–46.

827. **Ремізова, Н.** Сік має бути якісний, смачний і корисний / Н. Ремізова // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2012. – № 1 (74). – С. 66–68.

У статті розглянуто питання якості й безпечності соків та інших фруктових і овочевих напоїв, представлених у торговельній мережі України. Наведено результати проведених фахівцями ДП "Полтавастандартметрологія" досліджень стосовно відповідності цих напоїв вимогам чинної нормативної документації. Надано практичні рекомендації щодо читання позначень на маркуванні означеної продукції.

828. **Рогова, Н. В.** Розробка технології виробництва напоїв на основі збродженого березового соку / Н. В. Рогова, Л. М. Пилипенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, Вип. 38. – С. 8–10.

Розроблено технологію одержання напоїв на основі збродженого березового соку. Наведено органолептичні, фізико-хімічні показники нових видів напоїв та результати визначення їх лікувально профілактичної дії.

829. **Сахаров, Ю. В.** Больше, чем просто сок. Сегментация рынка открывает индустрии фруктовых соков новые горизонты / Ю. В. Сахаров // Пищевая промышленность. – 1999. – № 8. – С. 40–42.

830. **Силаев, А. В.** Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей и его влияние на индустрию производства безалкогольных напитков / А. В. Силаев // Пиво и напитки. – 2009. – № 2. – С. 6–7.

831. **Соки** и нектары в упаковке "Тетра Пак" с мультидизайном // Пищевая промышленность. – 2011. – № 6. – С. 29.

832. **Сорокина, И. М.** Разработка технологии производства сокосодержащих напитков на основе безмикробной культуральной жидкости / И. М. Сорокина,

А. Ф. Доронин, Т. И. Демидова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 3. – С. 44–45.

В данной работе представлена технология производства сокосодержащего спортивного напитка на основе безмикробной культуральной жидкости (БКЖ). Цель данной работы - создание принципиально нового напитка для спортивного питания, содержащего пробиотики метаболитного типа для повышения устойчивости организма к высоким физическим нагрузкам.

833. **Сочная** продажа : факторы выбора соков и нектаров потребителем в Украине / А. Арасланова // Продукты Украины. Food UA. – 2013. – № 3 (44). – С. 54–57.

834. **Стасик, М.** Сік, зроблений з любов'ю / М. Стасик, А. Абраменкова // Продукты Украины. Food UA. – 2013. – № 3(44). – С. 50–52.

835. **Тележенко, Л. Н.** Використання бурякового соку у технології енергетичних напоїв / Л. Н. Тележенко, Ю. А. Козонова, В. І. Подорога // Молочна промисловість. – 2009. – № 1. (50). – С. 53–55.

836. **Тимощук, И. В.** Влияние качества водопроводной воды на сохранность витаминов в нектаре из черноплодной рябины / И. В. Тимощук, Т. А. Краснова, Н. А. Сартина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5–6 (323–324). – С. 19–20.

Установлено снижение концентрации витаминов группы В в нектаре из черноплодной рябины в присутствии фенола, хлорфенола, формальдегида, ацетальдегида, содержащихся в водопроводной воде, используемой для производства нектара. Хлороформ не оказывал влияния на снижение концентрации витаминов в нектаре.

837. **Тимощук, И. В.** О стойкости витаминов в процессе производства и хранения нектаров малинового и из черной смородины / И. В. Тимощук, Т. А. Краснова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 2. – С. 39–44.

838. **Тихая, А.** Нектар богов доступный людям / А. Тихая // Молочное дело. – 2007. – № 9 (58). – С. 36–38.

839. **Тихая, А.** Нектар богов доступный людям / А. Тихая // Молочное дело. – 2007. – № 10 (59). – С. 34–35.

840. **ТМ "БЮЛА"** : там, где рождается сок // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 5 (22). – С. 72–74.

841. **Усик, С.** Березовий сік – еліксир молодості і здоров'я / С. Усик, Л. Богданович // Безпека життєдіяльності. – 2014. – № 3. – С. 7.

842. **Усик, С.** Рятувальний нектар. Чим корисний мед? / С. Усик, Л. Богданович // Безпека життєдіяльності. – 2018. – № 8, серп. – С. 4.

843. **Устенко, І. А.** Технологія збагачених відновлених соків з м'якоттю / І. А. Устенко // Харчові технології – 2006. – 2006. – С. 12.

844. **Хомич, Г.** Наукові дослідження свідчать: для стабілізації кольору консервів можна використовувати сік дикорослих ягід / Г. Хомич // Харчова і переробна промисловість. – 2000. – № 2–3. – С. 10–11.

845. **Хомич, Г. П.** Вплив технології переробки та тривалість зберігання на якість соків із дикорослих ягід. / Г. П. Хомич, Л. В. Капрелянц // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4. (13). – С. 52–55.

У статті наведено результати досліджень впливу технології переробки та тривалості зберігання на якісні показники соків із дикорослих ягід: чорної шовковиці, чорниці, бузини чорної. Проаналізовано зміну вмісту L-аскорбінової кислоти та барвних речовин при тепловій стерилізації та зберіганні готової продукції протягом трьох місяців. Встановлено, що максимальне збереження біологічно активних речовин спостерігається у зразках соків, при виробництві яких використовували мультиензимну композицію ферментних препаратів.

846. **Хомич, Г. П.** Застосування ферментних препаратів у технології виробництва соку з чорної смородини / Г. П. Хомич, М. В. Кирильченко // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3. (8). – С. 28–31.

847. **Черный, А.** Вкус нектара / А. Черный // Продукты Украины. – 2019. – № 2 (94). – С. 6–13.

Охорона праці безалкогольної промисловості

Книги

848. **Гогиташвили, Г. Г.** Техника безопасности в ликеро–водочной, винодельческой и безалкогольной промышленности / Г. Г. Гогиташвили ; Рецензенты : Сереброва И.М., Чижова Н.М. – Москва : Пищепромиздат, 1963. – 158 с.
849. **Нормирование** труда на предприятиях пиво–безалкогольной промышленности : учеб. / Л. Н. Карцева, Л. Н. Левина, Н. Н. Хома, И. И. Чайкина ; Ред. Б.М. Генкин. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1981. – 19 с.
850. **Охрана** труда в ликеро–водочном и пиво–безалкогольном производствах : сборник док. / сост. А. Ю. Духанин, В. Ю. Тулупов. – Москва : НПК "Апрохим", 2000. – 377 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения 15.01.20). – Название с экрана.
851. **Правила** безпеки при виробництві солоду, пива та безалкогольних напоїв : ДНАОП 1.8.10–1.13.–97. – Київ : Основа, 1997. – 297 с.
852. **Правила** по технике безопасности и производственной санитарии в пивоваренной и безалкогольной промышленности / ВНИИПБП. – Харьков : ВНИИПБП, 1983. – 206 с.
853. **Правила** по технике безопасности и производственной санитарии для пиво–безалкогольной промышленности. – Москва : Пищепромиздат, 1960. – 107 с.
854. **Совершенствование** организации, нормирования и стимулирования труда на предприятиях пиво–безалкогольной промышленности : Обзор. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1983. – 23 с.
855. **Типові** галузеві норми безплатної видачі працівникам спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту в харчовій промисловості (олійно–жирове, спиртове, лікеро–горілчане, пиво–безалкогольне, кондитерське, тютюнове, тютюново–ферментаційне, парфумерно–косметичне та ефіроолійне виробництво) : ДНАОП 1.8.10–3.09–98 – Харків : Форт, 2004. – 35 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 15.01.20). – Назва з екрана
856. **Тищенко, Г. П.** Охрана труда в пиво–безалкогольной промышленности / Г. П. Тищенко, И. Ф. Степанец. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 143 с.

Іменний покажчик

Абарышев В. М.	296	Артамонова В.	41
Абдулазиз А. Я.	781, 784	В.	
Абдулхаликов З. А.	818, 819, 820	Артемова Е. В.	800
Абесадзе Т. Б.	706	Арутюнян Т. В.	418
Абраменкова А.	643, 834	Аскалепова О.	659
Абрамова Л. Н.	331	И.	
Аверьянова Е. В.	440	Асланян Р.	756
Аверьянова И.	195	Атаева А. У.	486
Э.		Ахмедов А.	277, 420
Австриевских А. Н.	138	Ахмедов А. У.	86
Агафонов Г. В.	546	Ахмедов М. Є.	513
Акопян А.	705	Ахмедов М. Э.	484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 500, 501, 502, 503, 509, 510, 515, 518, 522, 523
Аксентійчук Б.	460	Ахмедов Н. М.	511, 515, 522, 523
І.		Ахмедов Р. А.	513
Алексеев С. П.	241	Ахмедова М. М.	491, 492, 513, 518
Алексеева Е.	644	Бабанская Н. Г.	735
Алексеева Н. И.	93	Бабиченко Л. В.	1
Алексеева Ю. А.	368	Бабова К. Д.	460
Алексеева Ю. И.	359, 367	Бабурина С. И.	799
Алешина И. Г.	659	Багатурия Н. Ш.	811
Алиев А. В.	506, 508	Базиков В. И.	320
Альхабаш Е. А.	628	Бакин И. А.	615
Аминов М. С.	517	Бакуменко Л. Л.	345, 350
Андреева О. В.	544	Бакучава М.А.	701
Андріянов И. А.	694	Балантер И. И.	297
Анельчик А. В.	160	Балашов В. Е.	2, 52, 298, 299, 300
Аникина Е. В.	448	Бамбура О.	463
Анисимова Ю. Н.	411	Бандуренко Г.	346, 351
Аношина О. М.	58	М.	
Антипов С. Т.	307	Банщикова Т.	3
Антонович В. П.	160	М.	
Арасланова А.	833	Баранова Н. И.	87
Арбузова К. Р.	177, 421		
Арефьева А.	545		
Аринкина А. И.	358, 525		
Аринкина А. И.	84		
Аркатова А. С.	645, 646		
Арпуль О. В.	85		
Арсеньєва О. П.	24		

Баранова С. В.	763	Бойченко В. Д.	161
Барашкина Е. В.	365	Борисенко А. В.	367
Барышев С.	684	Борисенко Е. В.	359, 368
Батогов А. В.	365	Борисенко О. А.	563, 590, 591
Безусов А.	784	Борисова Л.	647
Безусов А. Т.	785, 786, 815	Боровский В. Р.	411
Бекалюк А. Е.	94	Борщевський П.	458
Беккерт М. А.	362, 547	П.	
Беленький С. М.	4	Бочарова О. В.	684, 765, 776
Белинская Е. И.	5, 6, 339	Брегвадзе У. Д.	11
Беличенко А. М.	7, 95, 96, 97, 98, 150, 158, 405	Бровко Е. И.	615
Беличко А. М.	136	Будаева М. Н.	103
Белова Е. Н.	41	Буланша Н. А.	788
Бельтюкова С. В.	161, 363	Булгаков Н. И.	12
Бердиченко Н. Н.	449	Бурсиан А. А.	13
Берестень Н. Ф.	99, 100, 247, 787, 822, 831	Бут О.	648
Берлин Р. И.	297	Бутина Н. И.	318
Бетеева Р. Х.	583	Буткова О. Л.	369, 408
Белінська Є. І.	8, 9	Бухкало С. І.	23, 24
Бибики И. В.	548	Быков С. А.	649
Біленька І.	784	Вадачкорія В. З.	104
Біленька І. Р.	788	Вальтер Ю.	370
Білецька Г. А.	464	Варешина Е. А.	41
Білий А.	101	Василенко З. В.	357, 381, 417
Білошицька Р. В.	225	Василенко О. В.	36, 218, 219
Благовещенская М. М.	123	Васильев В. П.	371, 372
Благовещенски И. Г.	123	Васильківський К.	817
Бобраков Б. П.	764	Вдовченко М. Е.	186
Боброва Е. А.	248	Вековцев А. А.	138
Богатова М. Г.	102	Верба О. В.	786
Богатырчук Л. М.	79	Верхивкер Я. Г.	790, 249, 789, 796
Богданов И. А.	10	Верховский А. С.	105
Богданова О. А.	366	Викторова Г. К.	423
Богданович Л.	743, 841, 842	Виноградов К. И.	638
Бойко Л. М.	30	Вітряк О. П.	69, 80, 118
Бойков А. В.	590, 604	Владыкин В.	250
		Вовдюк Л.	791
		Возняк О.	651

Воинова Н. В.	217	Гордиенко О. А.	416
Войтенко М. В.	602	Гордон Ю. И.	752
Волкова Л. М.	357	Гореликова Г. А.	145, 268, 451
Волкова Л. Ю.	175	Гореславская М. О.	525
Волкович С. В.	569	Горніч М.	557, 558, 559
Ворд М.	629	Горчакова Е. А.	196, 364, 443
Воробьева О.	712, 713	Горшенин П. А.	782
Воронов С. А.	371, 372	Горшунова К. Д.	736
Воронцова С. И.	574	Гребенчиков В. А.	560
Востиков С. В.	594, 374, 561, 612	Грегірчак Н. М.	15
Всеволодова О. И.	766	Гречко Н. Я.	528
Габинская О. С.	251, 551, 552	Грибкова И. Н.	580
Гавва О. М.	321	Григоренко Н. О.	153
Гаврилишин В. В.	726	Грищенко О.	654
Гаделева Х. К.	124	Гросс И. В.	252
Гаджиева Э. М.	497	Грум–	340
Галак Д.	553	Гржимайло М. А.	
Галкин М. Л.	322	Груник Н. В.	794
Галстян А.	652	Гудзь О. В.	334
Ганкевич О. Н.	339	Гудым Н.	691
Ганчук В. Д.	532, 554	Гук П.	269, 655
Гаргиянц Р. Г.	653, 674	Гульовата Х. Г.	465
Гармаш И. И.	14, 570	Гурьев В. И.	89, 428
Гафарова Е. Б.	108	Гусев П. В.	92, 170
Гваладзе М. А.	147, 347	Давыденко С. Г.	253
Генель Л. С.	322	Дагирова Х. Б.	516
Герберг В. Д.	555, 584	Дадаян И. В.	680
Гернет М. В.	181, 364, 426, 560, 582, 623	Данилевська Л. В.	562
Гиркелидзе Л. Б.	707	Даниловаи О. А.	124
Гінзбург М.	792	Данковцев А. В.	561
Главарданов Р.	556	Дарбишева А. М.	495, 512
Гогиташвили Г. Г.	848	Даскалов П.	756
Гойко І. Ю.	109, 375	Дворецкая Н. С.	251
Голинько О. Н.	411	Дедегкаев А. Т.	253
Голованчук Г.	793	Дейнега Ф. Д.	16
Головина Т. А.	90, 361	Демидова А. Ф.	496
Головко О. М.	767, 777		
Голуб О. В.	414		

Демидова Т. И.	832	Думбрава Л. М.	577
Демирова А. Ф	513, 486, 489, 490, 491, 492, 493, 495, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 512, 518,	Духанин А. Ю.	850
Демченко В. И.	630	Дьяченко М. А.	112, 245, 256
Демченко С. В.	365	Евлащенко И.	659
Денисов М. О.	225	В.	
Денщиков М. Т.	17, 32, 314	Евтушевская О.	799
Джабоева А. С.	376	А.	
Джаруллаев Д.	402, 506, 507, 508, 795	Егорова А. В.	160
Джинджолия Р.	702	Егорова В. В.	103
Р.		Егорова Е. Ю.	380, 667
Джурик Н. Р.	726	Елагина С. С.	218, 219
Дзененко О.	656	Елисаветский Я.	217
Дикун М. Ю.	359	И.	
Добровольский	657, 715	Елисеев М. Н	588, 563, 566, 567, 568, 569, 580, 608
В. Ф.		Елонова Н. Н.	598
Догаева Л. А.	110	Емельянова Л.	566, 588, 608
Домарецкий В.	59, 60, 62, 341, 352	К.	
А.		Емельянова Н.	59, 534, 540, 541, 554, 570
Домарецкий В.	603	Еремеци В. И.	89
Домарецкий В.	18, 19, 25, 64, 225	Еремина И. А.	598
А.		Еремина О. Ф.	138
Донг Н. Ф.	111, 377	Ермолаева Г. А.	31, 113, 302
Доронин А. Ф.	700, 736, 832	Ерохина Т. В.	226, 233
Доронін В.	254	Ершов А. К.	303, 304
Драгушин В. С.	29	Ємельянова Н.	528
Драпп Э. А.	579, 583	О.	
Дризина Ц. Ц.	102	Жадан И.	661
Дроздов В. А.	249, 789	Жамилова Л. М.	114, 277, 420
Дроздов О. І.	797	Жвирблянская	21, 22
Дроздова В. А.	796	А. Ю.	
Дубицька Т. В.	106	Жилка О. А.	257
Дубицька Т.	144, 404	Жилова Р. М.	376
Дубковецький І.	564	Жужжалова Т.	382
Дубковецький І.	562, 605	П.	
В.		Жукова А. И.	305
Дубодел Н. П.	255, 379, 658	Жукова Н. В.	85
Дулька О. С.	533, 549, 565	Жукова С. П	620
		Жулінська О. В.	115

Забнев С.	662, 663, 664, 665, 666, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723	Ильясова С. А.	488, 507
Заворохина Н. В.	116, 415, 572, 724	Ильяшевская Г.	297
Задыхайло О. В.	573	И.	
Зазирная М. В.	35, 342, 343	Исаева В. С.	577
Заикина Т. В.	790	Исаева И. Г.	624
Заїнчковський А. О.	466, 467, 468, 469	Исаенко Е. А.	578, 607
Зайнулин Р. А.	667	Исакова Э. А.	621
Зайцев М. О.	475	Исламов М. Н.	516, 517, 818, 819, 820
Зайчик Б. Ц.	323	Исмаилов Т. А.	485, 487, 493, 500, 501, 502, 503, 504, 509, 510, 511, 515, 522, 523,
Зайчик Ц. Р.	323	Исригова Т. А.	514, 520, 521
Залилов С. А.	243	Иванова В. Д.	198
Зарипов Г. Т.	117	Иванюта Т. М.	260
Зарубин Д. А.	617	Івасівка С. В.	471
Зарубина А. А.	617	Ільєва О. С.	824
Засыпкин А. Н.	220	Каданер Я. Д.	104
Захарченко Ю. А.	241	Казаков И. О.	360
Збуржинський В. Ф.	458	Казаков К. П.	325
Зеленко В. А.	70, 234	Казакова Е. А.	580
Зинина О. В.	243	Кайшев В. Г.	127, 261
Зубенко А. П.	12	Калакура М. М.	25
Зубкова К. В.	768, 785	Каландия А. Г.	816
Зубченко В. С.	118	Калинин А. Я.	128
Зуев Е. Т.	89, 428	Калинина Т. М.	384, 385, 801
Ибрагимова М. Ю.	119	Калмыкова И. С.	802
Иванова В. Д.	120	Калунянц К. А.	62, 66, 301
Иванова Е. Г.	575, 576	Каменская Е. П.	581
Иванова Т. В.	577	Капінус Л. В.	227, 235
Иванова Т. Н.	366, 800	Капліна Т. В.	129
Игнатенко Б. В.	568	Капрелянц Л. В.	845, 162
Илюхина Н. А.	248	Капустенко П. О.	23, 24
Ильева Е. С.	798	Караваева С. А.	428
Ильин В. К.	582	Карашаева А. С.	434
Ильина Е. В.	26, 283, 306, 324	Карвацька М. В.	130
		Карина Е.	131
		Карпутіна Д. Д.	378, 823
		Карпутіна М. В.	153, 378, 386,

- 378, 386
- Карпутіна, М. К. 602
- Карцева Л. Н. 849
- Каспранский Р. 582
- Р.
- Касьянов Г. И. 488, 512, 750,
782, 795
- Катаева С. Е. 132
- Кац М. 669
- Кацева С. А. 27
- Кацерикова Н. 387
- В.
- Качаева Н. Ю. 170
- Качмазов Г. С. 579, 583
- Каштанова Е. И 555, 584
- Кашурин А. Н. 341, 352
- Квасенков О. И. 782, 803
- Келешева В. Р. 177, 421
- Керимов В. Э. 221
- Кизилова Л. А. 804
- Кикоин Г. Г. 28, 29
- Кирильченко М. 846
- В.
- Киртич Л. П. 459
- Киселев В. М. 262
- Киселева Л. В. 575
- Киселева Н.Г. 576
- Киселева Т. Ф. 68, 360, 388,
615, 617
- Кисилевстка А. 472, 476, 477
- Кислая Л. В. 71, 81, 82
- Кичигина Л. Н. 694
- Клещевніков А. 805
- Клименко Е. 133, 589
- Климова С. А 359, 367, 368
- Кобелев К. В. 590, 134, 135,
16, 150, 563, 591,
604
- Ковалева И. Л. 137, 432
- Коваленко Н. К. 121, 381
- Коваленко О. О. 473, 549
- Коваль А. 263, 264
- Ковальская Л. 61
- П.
- Ковальченко Н. 694
- А.
- Ковальчук М. П. 726
- Ковнацкий В. И. 639
- Ковтун В. П. 228
- Кожухова М. А. 806
- Козонова Ю. А. 835
- Козонова Ю. О. 769, 778
- Колесник Е. О. 460
- Колесникова И. 30, 342, 343,
А. 444
- Колеснов А. Ю. 112, 245, 256,
809
- Колесова И. 727
- Колотуша П. В. 59
- Колчева Р. А. 31, 62, 66, 301,
302
- Комаров Р. В. 243
- Комракова Н. А. 389
- Конь И. Я. 175
- Корн А. 139, 592
- Корнаков С. 338
- Корнаков С. Ю. 192, 47, 48, 223,
224
- Королев Д. А. 32
- Королева Л. М. 121, 381, 417,
436
- Королёва С. В. 357
- Короленко А. В. 378
- Коросташ А. А. 229, 236
- Коростылева Л. 140
- А.
- Коростылева Л. 392, 393, 593,
А. 807, 808
- Коростылёва Л. 571
- А.
- Коротких Е. А 594, 374, 546,
612
- Корочкина О. И. 141
- Коршик Т. С. 694
- Косминский Г. 222, 384, 394,
И. 585
- Космінський Г. 603
- Косоголова Л. 535

А.		М.	469
Косоголова Л.	418	Кэмпси Д.	703
О.		Лаврова В. Л.	43, 181, 196, 305, 364, 426, 443
Костава С.	716	Лагвилава В. Р.	708
Котова А. Ю.	595	Лазарев С. В.	675
Котова Н. И.	143	Лазарева О.	482, 753
Котова Т. В.	142, 143	Лебединская О.	34, 72, 237
Котова Т. И.	728	Ю.	
Кохан О. О.	321	Левакова С. А.	400
Кочеткова А. А.	245, 809	Левина Л. Н.	849
Кошешая В. М.	395, 396	Лейн Т. Е.	731
Кошова В.	144, 404	Лемко І. С.	459
Кошова В. М.	37, 106, 397, 528	Ленец Л. В.	576
Краснова Т. А.	373, 430, 836, 837	Ленец Н. Г.	575
Кретов И. Т.	307	Леник Д.	676
Кривошей В. М.	673	Ленцова М. А.	140, 392, 826
Кристалл З. Б.	308	Леонари Н. М.	425
Крікополо Г. Г.	796	Ливенцова Е. О.	363
Кругликов А. Г.	33	Липкан А. Г.	632
Круль В. О.	453	Литовченко А.	779
Крупенко Т.	265, 596	М.	
Крылова Л. А.	123	Лобода М. В.	459
Крылова Н.	266	Логвин В. М.	812
Крячкова О. И.	102, 597	Логвинчук Т. М.	657, 715
Кудзиева Ф. Л.	435	Логвін В. М.	770
Кудряшов Н. А.	674	Логунова О. В.	677
Кувда О. В.	729	Ложкомоева М.	408
Кузичкина Т. И.	588	М.	
Кузнецова Л. В.	394	Лоренна Д.	678
Кузько Н.	450	Лоскутова Е. В.	548
Кузьмина Е. И.	398	Лукашенко А.	269
Кузьмина О. Г.	640	Лысюк О. Г.	787
Кунакова Р. В.	667	Лычников Д. С.	588
Купатадзе И. В.	811	Магомедов Г.	148
Куракин М. С.	145, 268	М.	
Курдюк М. Г.	146	Магомедов Г. О.	550, 615
Курчевич І. В.	473	Магомедов М.	616
Кутателадзе Л.	147, 399	Г.	
Л.		Мажидов К. Х.	117
Куц А. М.	549	Майсурадзе Д.	732
Куц В.	730		
Кушніренко А.	466, 467, 468,		

А.		
Майсурадзе З.	732	
А.		
Макаров С. Ю.	283, 324	
Макарова С. А.	693, 740	
Макулькина О.	326	
С.		
Маламен О. Г.	163	
Малежик І	564	
Малежик І. Ф.	562, 605	
Малецька К. Д.	605	
Малинка Е. В.	149, 160	
Малинка О. В.	161	
Малишева Н.	474	
Ю.		
Мальцев П. М.	35, 224	
Мальцеви П. М.	47, 223	
Мальцевта П.	48	
М.		
Мараева О. Б.	813	
Маркина Л. А.	425	
Маркина Н. С.	561	
Мартинов І. Ю.	238	
Масленникова Е. В.	7, 36, 43	
Матвейко Н. П.	814	
Махиня Л.	270	
Машихина И.	679	
Маюрникова Л.	145, 268, 414,	
А.	451	
Меледина Т. В.	253, 406	
Мелетьев А. Е.	59	
Мелетьев А. Є.	37, 64, 225	
Мелкадзе Р.	716	
Мелькина Г.	61	
М.		
Мельник И. В.	798	
Мельник І. В.	153	
Мельникова Е.	125, 401	
И.		
Мельничук О.	815	
Є.		
Метелкина Н.	423	
М.		
Мигальски С.	445	
Милашевич М.	271	
Миллер Ю. Ю.	598	
Минакова А. Д.	677	
Минкин М. Л.	599	
Миронов Д. А.	129	
Мирончук В. Г.	812	
Михайленко З.	425	
Г.		
Михайлов В. В.	680	
Михайлов В. М.	680	
Михайлов М. Г.	18	
Михайлова Г. А.	151, 317	
Михайлова И.	107, 369	
Ю.		
Міт'яєва Т. Л.	475	
Морозов В. О.	600, 601	
Москвина Ю.	265, 596	
Музис Н. В.	43	
Муравицкая Л.	38	
В.		
Мурадов М. С.	497	
Мурзаева П. Д.	402	
Мухин А. А.	309	
Мыльникова О.	448	
А.		
Мялковский О.	39	
В.		
Набокова А. А.	578, 607	
Нагорная С. С.	121	
Наумова Н. Л.	243	
Нахмедов Ф. Г.	681, 733	
Нахмедов Ф. Х.	633	
Нгуен Ф. Д.	403	
Невмержицкий	452	
Г.		
Ненахова С. М.	30, 444	
Нечаев А. П.	58	
Нечипор Т. М.	15	
Никитина А. А.	124	
Никитина И. Н.	383	
Нікепелова О.	476	
Нікіпелова О.	472, 477	

Нікітчина Т. І.	824	Павлов А. Г.	164
Новикова И. В.	374, 546, 594	Павлов И. Н.	606
Новицкая Е. Г.	826	Падарян Э. М.	641
Новодран О.	472	Палагина М. В.	186, 578, 607
Нойбольд Г.	326	Палвашова Г. І.	824
Носенко В. Є.	574	Панкова М. Е.	438
Обенко Ю. Н.	288	Панченко Ю. В.	371, 372
Ободович А. Н.	73,83	Папоушек П.	328
Обрезкова М. В.	581	Папунидзе Г. Р.	783, 816
Оганесянц Л. А.	157, 158, 278, 405, 604,	Пармнрва А. Я.	340
Оганнисян В. Г.	406	Парфенова Т. В.	140, 392, 393, 571, 593, 807, 808, 826
Оганнисянн В. Г.	159	Паталаха А. Е.	566, 567, 569
Огняник М. С.	461	Пауль Г.	329
Одышев Н. И.	387	Пелешко Д. Д.	465
Околелова Ю. Г.	99, 247	Перельгин О. Н.	670
Олексюк О.	478	Пермякова Л. В.	68
Оленев М. В.	771	Пермякова О. В.	383
Олійник С. І.	111, 377, 403, 407, 470, 565, 823	Петрікей Р. В.	165, 166, 330
Омаров М. М.	516, 517, 818, 819, 820, 821	Петров С. В.	653
Онищенко І. П.	479	Петрова М.	685,686
Орагвелидзе Н. И.	734	Петрова Н. А.	406
Орещенко А. В.	157, 405, 822	Петруша О. О.	773
Орлов И. И.	754,755	Пехтерева Н. Т.	110
Орлова Є. І.	23	Пилипенко Л. М.	828
Осипов Н. В.	409	Пилипенко С.	144
Осипова Л.	410	Пинянский В. В.	511
Осипова Л. А.	162, 163, 772	Пиняскин В. В.	515, 518, 522, 523
Осипова Н. И.	782	Пичугина Т. В.	412, 413
Осіпчук Н. В.	348, 353	Піддубний В.	817
Осокин В. В.	600,601	Плетнева Н. Б.	167
Остапчук М. В.	19	Поверин А. Д.	825
Острикова Е. А.	699	Погорелов В.	169
Островерхова Т. Н.	550	Погорелов В.	101
Павленко И.	275	Подволоцкая А. Б.	808
Павліш Л. О.	446,447	Подольян Р. А.	684
		Подорога В. І.	835
		Подсосонная М. А.	670
		Позняковский	68, 138,142,

В. М.	414, 451, 572, 735	Ремнева Г. А.	107
Положишникова М. А.	670	Решетняк Л. Р.	57
Поляков В. А.	28	Решта С. П.	684
Полянский К. К.	93, 401	Роганов Л. Л.	331
Помозова В. А.	42, 68, 526, 615, 617	Рогов А. А.	194
Попов В. И.	312	Рогова Н. В.	775, 780, 828
Попова Н. О.	453	Рогова Н. В.	828
Посметный Ю. Е.	74	Роденков Е. В.	123
Похлебкин В. В.	704	Роженецкий О. А.	221
Преснякова О. П.	174, 189	Рожков А. Н.	806
Прибильський В.	564, 603	Роинишвили Г.	716
Прибильський В. Л.	18, 63, 111, 153, 171, 377, 403, 407, 470, 549, 562, 562, 565, 574, 605, 536, 542, 609	Ройтер И. М.	47
Проскунов И. В.	373	Ройтер И. М.	223
Протасов С. К.	814	Ройтер I. М.	48, 224
Прохоров О. М.	165, 166, 330	Романенко Е. В.	783, 816
Прошина В. Ю.	677	Романенко Л. Ф.	25
Пруидзе Г. Н.	734	Романенко О. Л.	49
Пучеров Н. Н.	634, 635	Романова З. М.	63, 106, 349, 354, 355, 396, 397, 418, 602, 609
Пушкарева Е. Ф.	551, 552	Романченко В. В.	184, 433, 442, 618
Рабинович С. Д.	8, 16, 45, 313	Романчук П.	737
Разумов А. С.	142	Ромашова М. В.	382
Ракша–	453	Руденко В.	738
Слюсарева О. А.		Рудой Н.	689
Ранский А. П.	416	Рудольф В. В.	2, 17, 50, 51, 52, 67, 172, 314, 315, 316, 340, 356, 409, 419, 454, 525, 527, 610, 611
Рахманова М.	494, 509	Рудометова Н. В.	519
М.		Русанова Л. А.	804
Ребезов М. Б.	243	Рухадзе Ш. Ш.	75
Рева В. И.	774	Рыдевская Л. И.	585
Ревешвили Т.	702	Рысина В. Ю.	614
Редичкина О.	688	Рябиков В. Е.	599
Рейтблат Б. Б.	326	Рябова Е. С.	736
Ремізова Н.	827	Рябчук В. П.	755

Савина Т.	690	С.	
Савинкова Ю.	413	Сімахіна І. О.	375
С.		Скаржепа Е. А.	56
Савинов В.	276	Скачко Б. Г.	636
Садова А. И.	66, 301	Складчиков В.	178, 179, 281
Садовничая Г.	184, 433, 442,	Скобелев В.	282
Г.	618	Скорик К. Д.	180, 422
Садовський В.	814	Скоробогатая Т.	412
В.		Е.	
Садулаев М. М.	550	Скурихин В. М.	317
Салихов Н. Р.	148	Славская И. Л.	283, 324
Салманов М. М.	514, 520, 521	Славянский А.	693, 740
Саломов Х. Т.	86, 114, 117,	А.	
	277, 420	Слободян Н. Г.	230, 239
Сальников В. В.	262	Слюсаренко Т.	57
Самсонова А. Н.	757, 758, 759	П.	
Самченко І. О.	470	Смагин В. П.	606
Санниковаи Н.	175	Смирнов Е. В.	423
Е.		Смирнов С. В.	29
Саркисов Г. И.	173, 278, 279,	Смирнова А. Э.	424, 455, 456
	280	Смирняков	755
Сартина Н. А.	373, 430, 836	Ю.И.	
Сахаров Ю. В.	829	Смицкая Г. С.	826
Светлейшая Е.	691	Соболева О. В.	90, 91, 361
Свирида Е.	739	Соболеваи О. В.	246
Свиридова Г. Н.	174	Советкина Т. М.	108
Севастьянова Е.	90, 91, 134, 135,	Соколенко А.	817
М.	150, 246, 361,	Соколов А.	284, 285, 286
	408,	Солов'янчик І.	441
Семенова П. А.	736	В.	
Семченко В.	613	Соловьева М. П.	415
Сербезов Д. М.	53, 54	Солодова Л.	477
Сергеева И. Ю.	614	Солопова А. Н.	387
Сергеева Н. М.	342, 343	Солотнов А. Ф.	428
Сереброва И.М.	848	Сон О. М.	571
Сибирская Е. В.	366	Сорокина И. М.	832
Сидор В. М.	395, 537	Спельникова М.	181, 426
Сидорта В. М.	63	И.	
Сидько В. И.	812	Співак М.	427
Силаев А. В	176, 830	Стасеева Л. П.	419, 454
Силаева М. А.	177, 421	Стасик М.	834
Симахинаи Г. А.	60	Стельмашенко	786
Сирохман І. В.	55	К. В.	
Ситникова Ю.	161	Степанец И. Ф.	856

Степанець Н. М.	334	Терентьев А. Н.	288
Степанов Д. Е.	692	Терещенко А. А.	570
Степанов Е. Л.	183, 287	Теркун С.Е.	806
Степанов П. И.	105	Теслюк О. И.	363
Стеценко Н. О.	109	Тетеріна С. М.	15, 378, 602, 823
Стогний А. Н.	599	Тимофеева В. Н.	197
Сторожук В. М.	815	Тимошин А. В.	429
Стрелков В. Н.	188, 431	Тимошина Л. Г.	429
Стрельникова Е.	365	Тимощук И. В.	373, 430, 836, 837
С.		Тихая А.	838, 839
Стрепкова Н. М.	424	Тихомиров В. Г.	65
Стрибижева Л.	170	Тищенко Г. П.	856
И.		Ткач Н.	524
Строгонова И.	670	Ткачев А.	289
Н.		Ткаченко Л.	619
Струкова В. Е.	92	Ткаченко Л. В.	118
Сугулова Н. П.	538, 543, 554	Товажнянский	23, 24
Суздальская Е.	649	Л. Л.	
А.		Тодоренко Т. М.	334
Суракатов Н. С.	494	Тодосійчук С. Р.	37, 64
Сурманидзе Д.	709	Токмачева Н. А.	456
А.		Треніна А. С.	741
Сулова Л. Н.	43	Трилинская Е.	197, 385, 801
Суходол В. Х.	528	А.	
Сухомлинов А.	333	Троценко П. О.	574
Б.		Трунов В. А.	335, 336
Такидзе Р. М.	732	Тулупов В. Ю.	850
Таланян О. Р.	92	Тумалаев Н. Р.	148
Тананайко Т. М.	184, 433, 442, 618	Тур О. В.	480
Тарасов К. И.	608	Тюшевская О.	742
Тарасова Н. П.	483	Удодов С.	187
Тарасюк Л. А.	470	Украинец А. И.	60
Татарченко И.	645, 646	Українець А. І.	19
А.		Унщикова Т. А.	360, 614
Татарченко И.	645, 646, 646, 653, 674, 692, 693, 740, 750	Уокер Н.	761
Текутьева Л. А.	571, 593	Урсова Л. М.	76
Тележенко Л. Н.	835	Урсова Л. М.	107
Тенов Р.	756	Урюпин Е. А.	290, 291, 292
Теньковская Л.	437, 438	Усатюк М.	637
А.		Усатюк О. М.	85
		Усик С.	743, 841, 842

Устенко I. A.	843	Хуршудян С. А.	190
Устова М. А.	434	Цагараева Е. Ф.	579
Ухина Е. Ю.	813	Цапалова Е. В.	195
Ушева В. Б.	758,759	Цапалова И. Э.	440
Ф		Царахова Э. Н.	435
Фараджева Е. Д.	93	Цветкова Е. В.	360
Федоренко З. А.	231, 232, 240	Цед Е. А.	121, 357, 381, 436, 585
Федоров А. Ф.	620	Цеди Е. А.	417
Фёдоров В. А.	612	Ценкер В.	192, 338
Фертман Г. И.	621	Цибулько Е. И.	383
Филатова И. А.	112, 245, 256	Цмонь I. Г.	465
Филимонова Т. И.	563, 591	Цопа М.	294
Филонова Г. Л.	90, 91, 135, 137, 150, 157, 188, 189, 246, 361, 389, 400, 431, 432	Цулукидзе М. Л.	77
Фищенко Е. С.	186, 437, 578	Цыганкова Е. Е.	760
Фозилова В.	724	Ч	
Фролова Н.	404	Чайка А. К.	382
Фролова Н. Е.	106	Чайкина И. И.	849
Фурнаджиев М. К.	53, 54	Чахова Е. И.	750, 751
Х		Чекан Л. И.	32
Хантургаев А. Г.	728	Чепель Н.	404
Ханцин Я. Г.	457	Черевач Е. И.	186, 437, 438
Хараев Г. И.	728	Черный А.	847
Харгелія Д. Д.	386, 602	Чиждова Н.М.	848
Харламова Л. Н.	190	Чистова Ю. В.	439
Хатунцева Л. П.	191, 337	Чкуасели Н. А.	710
Херсонова Л. А.	66, 301	Чубанова О. Н.	43
Хикматуллина Л.	293	Чугунова О. В.	116, 415, 572, 724
Хныкин А. М.	623	Чукмасова М. А.	67
Хоконова М. Б.	434	Чуковский А.	697
Хома Н. Н.	849	Чуприна Н. М.	407
Хомич Г.	524, 844	Чуринина И. И.	433, 442
Хомич Г. П.	845, 846	Чусова А. Е.	93
Хорошева Е. В.	107	Чхартишвили Я. Г.	816
Храмцов А. Г.	340	Г.	
Хрипушин В. В.	125, 546	Чхартишвили Я. И.	783
Христюк В. Т.	92, 170	Ш	
Худоярова О. С.	416	Шакин И. А.	627
		Шамаев В.	698
		Шаова Л. Г.	376
		Шапкина К. I.	797

Шаповалова I.	462	Шнайдер Н. В.	109
О.		Шпилко А. Г.	623
Шатайло А. А.	608	Штепа С. В.	441
Шатнюк Л. Н.	193	Штырева Н. В.	539
Шатова I.	481	Шуб И. С.	58, 61
Шахов С. В.	616	Шубина О. Г.	100, 295
Шевелев И. К.	762	Шувалова Е. Г.	544
Шевцов А. А.	699	Шуманн Г.	344
Шевченко О.	817		
Шендеров Б. А.	700	Эрреро А. П.	424, 455
Шестеркина В.	218, 219		
Н.		Юдина Т. П.	383
Шестеркина В.	219		
Н.		Ядковская С. Э.	196, 364, 443
Шикула М.	452	Якиревич Л. М.	585
Шипотилова И.	622	Яковлев Е. А.	550
Н.		Яковлева В. А.	631
Сихалиев С. С.	494	Якубович Ф. Ф.	529, 530, 573, 624, 625, 626, 627
Шишин В. Д.	164	Яровенко В. Л.	62
Шишина Н. И.	78	Яромич Л. П.	197
Шишков Ю. И.	194	Ясинская И. Л.	120
Шиян П. Л.	25	Ясінська І. Л.	198
Школьникова Е.	103	Яшнова А. Б.	200
Ю		Яшнова П. М.	191, 199, 200, 337
Школьникова	195, 380, 440		
М. Н.			
Шкоп Я. Ф.	319		
Шнайдер Б. Я.	33		